baron
cucine professionali

SERIE 700 / 900

IT	Fry-Top a gas termostatato + forno gas	Pag. 2
DE	Gasbrat-und Grillplatten + Gasbackofen	Pag. 7
GB	Gas-Frytops + oven	Pag. 12
FR	Grillades avec four a gaz	Pag. 17
NL	Gas-Frytops+thermostaat+gasbakoven	Pag. 23
DK	Gasopvarmet grillplade med gas oven	Pag. 28

AVVERTENZE D'INSTALLAZIONE USO E MANUTENZIONE

AUFSTELLUNG, GEBRAUCHS- UND INSTANDHALTUNGS ANWEISUNGEN.

INSTRUCTION FOR INSTALLATION, ADJUSTEMENT, USE AND MAINTENANCE

NOTICES D'INSTALLATION, DE REGLAGE, D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN

AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE, HET GEBRUIK EN HET ONDERHOUD.

INSTALLATION - VEDLIGEHOLDELSES - OG BRUGSVEJLEDNING

Cod. 827730010

INDICE

1 - ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE pag. 3
1.1 Identificazione modelli pag. 3
1.2 Dati tecnici pag. 3

2 - AVVERTENZE GENERALI pag. 3
2.1 Installazione pag. 3
2.2 Installazione del camino pag. 3
2.3 Installazione sotto cappa aspirante pag. 3
2.4 Installazione dell'interruttore di tiraggio pag. 3
2.5 Montaggio pag. 3
2.6 Montaggio top su base pag. 4
2.7 Unione tra apparecchiature pag. 4
2.8 Montaggio top a ponte pag. 4
2.9 Collegamento alla rete d'alimentazione gas pag. 4

3 - TRASFORMAZIONE PER ADATTAMENTO AD ALTRI TIPI DI GAS pag. 4
3.1 Sostituzione ugelli bruciatori pilota pag. 4
3.2 Sostituzione ugelli e regolazione aria bruciatori piastra cottura pag. 4
3.3 Sostituzione ugelli e regolazione aria forno pag. 4
3.4 Sostituzione targhetta caratteristiche gas pag. 4

4 - MESSA IN FUNZIONE pag. 4
4.1 Controllo funzionamento impianto gas pag. 4
4.2 Controllo della potenza termica pag. 4
4.3 Controllo della pressione d'alimentazione gas pag. 4

5 - ESAME DI ALCUNI MALFUNZIONAMENTI pag. 5
5.1 Difficile o mancata accensione bruciatore pilota pag. 5
5.2 Spegnimento bruciatore pilota durante il funzionamento pag. 5
5.3 Difficile o mancata accensione bruciatore pag. 5
5.4 Difficile regolazione della temperatura pag. 5
5.5 Forno elettrico Pag. 5

6 - SOSTITUZIONE DI ALCUNI COMPONENTI pag. 5
Bruciatori, Pilota, Termocoppia, Candelina di accensione pilota - Valvola gas
Rubinetto gas - Accenditore piezoelettrico

7 - USO E MANUTENZIONE pag. 5
7.1 Avvertenze pag. 5
7.2 Dispositivi di sicurezza pag. 5
7.3 Utilizzazione della piastra di cottura pag. 5
7.4 Utilizzazione della piastra di cottura cromata pag. 5
7.5 Accensione bruciatori della piastra di cottura pag. 6
7.6 Spegnimento bruciatori della piastra di cottura pag. 6
7.7 Utilizzazione forno gas pag. 6
7.8 Accensione bruciatore forno gas pag. 6
7.9 Spegnimento bruciatore forno gas pag. 6
7.10 Smontaggio piastra di cottura pag. 6

8 - PULIZIA E MANUTENZIONE pag. 6

9 - ELENCO PARTI DI RICAMBIO pag. 6

10 - ALLEGATI pag. 33

1 - ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE 1.1 Identificazione modelli	Serie 700			Serie 900		
	½ M	1 M	I M + Forno gas	½ M	1 M	I M + Forno gas
Piastra liscia	803153122 (Top)	803153142 (Top)	803133142	803163122 (Top)	803163142 (Top)	803143142
Piastra liscia cromata	803153622 (Top)	803153642 (Top)	803133642	803163622 (Top)	803163642 (Top)	803143642
Piastra liscia su vano	803113122	803113142		803123122	803123142	
Piastra liscia cromata su vano	803113622	803113642		803123622	803123642	
Piastra rigata	803153222 (Top)	803153242 (Top)	803133242	803163222 (Top)	803163242 (Top)	803143242
Piastra rigata cromata	803153722 (Top)	803153742 (Top)	803133742	803163722 (Top)	803163742 (Top)	803143742
Piastra rigata su vano	803113222	803113242		803123222	803123242	
Piastra rigata cromata su vano	803113722	803113742		803123722	803123742	
Piastra ½ liscia + ½ rigata		803153442 (Top)	803133442		803163442 (Top)	803143442
Piastra ½ liscia + ½ rigata su vano		803113442			803123442	
Piastra ½ liscia + ½ rigata cromata		803153942 (Top)	803133942		803163942 (Top)	803143942
Piastra ½ liscia + ½ rigata cromata su vano		803113942			803123942	

1.2 Dati tecnici

I dati tecnici delle apparecchiature sono riportati nella **Tabelle T 5 e T 5A**

2- AVVERTENZE GENERALI

Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione d'uso e di manutenzione. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori. L'installazione, la trasformazione e la manutenzione dell'apparecchio devono essere effettuati da Installatori autorizzati o da Enti in modo conforme alle normative di sicurezza in vigore.

Il Costruttore declina ogni responsabilità in caso di mancato rispetto di tale obbligo

2.1 Installazione

- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura. In caso dubbio non utilizzare la stessa e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- Gli elementi d'imballaggio non devono essere lasciati alla portata di bambini in quanto potenzialmente fonti di pericolo.
- L'apparecchiatura dev'essere sistemata nella posizione definitiva che occuperà in cucina e preferibilmente sotto cappa d'aspirazione atta a permettere una buona rigenerazione d'aria
- L'installazione dev'essere effettuata solo in locali sufficientemente aerati.
- **Le apparecchiature di tipo A1 e B21** possono essere installate solo in locali ventilati in conformità ai regolamenti tecnici in vigore. E' sempre consigliabile posizionarle sotto cappa d'aspirazione che assicuri l'estrazione dei vapori e dei gas della combustione.
- **Le apparecchiature di tipo B 11** devono essere installate in modo che i gas di scarico vengano convogliati in apposito impianto realizzato secondo la normativa in vigore. Il camino di collegamento viene fornito a parte.
- Il tipo d'installazione eseguito dev'essere evidenziato apponendo una crocetta nella casella interessata: A1-B11-B21 sulla targhetta caratteristiche (posta all'interno del cruscotto comandi)
- Le apparecchiature possono essere installate separatamente oppure composte con altre apparecchiature della nostra gamma.
- L'apparecchiatura non è adatta per l'incasso.
- L'apparecchiatura deve essere posizionata ad almeno 10 cm di distanza dalle pareti circostanti. In presenza di pareti incombustibili o protette da isolamento termico tale distanza può essere ridotta.
- Le dimensioni d'ingombro delle apparecchiature sono riportati nelle pagine allegate.

2.2 Installazione del camino di collegamento Fig. 6

- Togliere le griglie scarico fumi dal camino dell'apparecchiatura
- Togliere la pellicola protettiva del biadesivo delle 2 piastrine filettate "B" e posizionarle facendole aderire, come indicato in fig. 6, nel camino "A"; i fori devono coincidere.
- Togliere lo schienale del camino "C" .
- Posizionare il camino "C" sul camino "A" e fissarlo con le viti "D"
- Rimontare lo schienale del camino "C".

2.3 Installazione sotto cappa aspirante Fig. 7

In caso d'installazione sotto cappa aspirante il camino di collegamento (senza interruttore di tiraggio) dovrà essere innalzato ad una altezza tale che la distanza tra la parte terminale del camino ed il filtro della cappa dovrà essere compresa tra 125 e 200 mm.
Per ottenere questo risultato procedere come segue (vedi fig. 7)
- Installare il camino come indicato al punto 2.2
- Infilare, sulla parte terminale del camino, la sezione mobile dello stesso e farla scorrere fino a realizzare la quota tra 125 e 200 mm voluta.
- Fissare questo settore "telescopico" praticando 4 fori nei punti di riferimento previsti sui 2 lati del settore mobile, bloccarlo quindi con le apposite viti autofilettanti.

2.4 Installazione dell'interruttore di tiraggio Fig. 8

Se richiesto dalle norme in vigore l'interruttore di tiraggio, fornito a parte, dovrà essere installato nel seguente modo:
- Installare il camino come previsto al punto 2.2
- Inserire sullo stesso l'interruttore di tiraggio
- Fissarlo con le 4 viti autofilettanti
- Inserire il tubo di scarico per l'allacciamento con l'esterno, di diametro adeguato, nel manicotto dell'interruttore di tiraggio.

2.5 Montaggio

- Togliere la pellicola protettiva dalle pareti esterne dell'apparecchio. Il collante che può eventualmente rimanere sulle pareti va tolto con un solvente appropriato.
- Procedere alla messa in piano dell'apparecchiatura agendo sui piedini regolabili.
- L'apparecchiatura di larghezza 40 cm installata singolarmente dev'essere fissata al pavimento utilizzando le apposite flange. Fig. 2A

Per il montaggio della prolunga del camino, se prevista, vedere punto 2.2

- Per il montaggio dell'interruttore di tiraggio, se previsto, vedere il punto 2.4

2.6 Montaggio del top su base neutra Fig. 3
Per eseguire il montaggio del "top" con la relativa base neutra occorre:
- rimuovere le manopole ed il pannello comandi e lo schienale del top,
- posizionare il top sulla relativa base,
- fissare le due apparecchiature tramite le 4 viti **V** come indicato in Fig.3,
- rimontare il pannello comandi e lo schienale del top.

2.7 Unione in linea delle apparecchiature
Procedere come segue:
- Rimuovere le manopole ed il pannello comandi del top
- Accostare le apparecchiature e livellarle alla medesima altezza
- Fissarle con le apposite viti come indicato in Fig. 2

2.8 Montaggio apparecchiature top a ponte Fig. 3A
- Fissare le due traverse di sostegno **T** utilizzando gli appositi fori previsti sui fianchi delle apparecchiature contigue di sostegno.
- Livellare accuratamente le due apparecchiature di sostegno.
- Posizionare il top sulle traverse e rimuovere, dallo stesso, le manopole, il pannello comandi e lo schienale.
- Fissare il top alle traverse con le 4 viti **V** come indicato in Fig. 3A
- Eseguire il fissaggio con le apparecchiature affiancate come indicato al punto 2.7 Fig.2.
- Rimontare lo schienale, il pannello comandi e le manopole del top.

2.9 Collegamento alla rete d'alimentazione gas
- Prima di effettuare il collegamento dev'essere consultato l'Ente d'erogazione del gas.
- Installare, a monte dell'apparecchio, in posizione facilmente accessibile, un rubinetto d'intercettazione.
- Verificare l'assenza di perdite nei punti di collegamento.
- Se previsto il collegamento posteriore rimuovere il tappo di chiusura e montarlo a tenuta sull'attacco anteriore.
- Verificare la predisposizione dell'apparecchio al gas d'alimentazione, se necessario precedere all'adattamento al tipo di gas erogato solo dopo attenta lettura del paragrafo 3.
- Per installazione di apparecchi in **Danimarca** occorre avvitare sulla rampa d'alimentazione l'apposito nipplo fornito in dotazione prima d'eseguire l'allacciamento alla rete d'erogazione gas.

3 - TRASFORMAZIONE PER ADATTAMENTO AD ALTRI TIPI DI GAS

Qualora il tipo di gas erogato non corrisponda a quello per cui è predisposto l'apparecchio devono essere effettuate tutte le operazioni qui elencate.
Gli ugelli e le targhette caratteristiche sono contenute in un apposito sacchetto di cui l'apparecchiatura è dotata.

3.1 Sostituzione ugelli bruciatori pilota piastra di cottura e forno-Fig.4
- Rimuovere la manopola ed il pannello comandi della piastra di cottura
- Rimuovere il pannello orizzontale inferiore del forno
- Svitare i raccordi **R** e sostituire gli ugelli **UP** con quelli indicati nella tabella **T1**
- Riavvitare i raccordi **R**

3.2 Sostituzione ugelli e regolazione aria bruciatori piastra di cottura (Fig.5)
- Rimuovere la manopola ed il pannello comandi della piastra di cottura
- Svitare l'ugello **U** presente e sostituirlo con quello indicato nella tabella **T1**
- Allentare la vite V e regolare la boccola di regolazione dell'aria alla distanza "**A**" indicata nella tabella **T1**
- Riavvitare la vite **V** a fondo e sigillarla con vernice rossa

3.3 Sostituzione ugelli e regolazione aria bruciatori forno gas (fig.5A)
- Rimuovere il pannello orizzontale inferiore e la suola forno
- Svitare l'ugello **U** presente e sostituirlo con quello indicato nella tabella **T1**
- Allentare le viti V e posizionare la regolazione dell'aria alla distanza "**A**" indicata nella tabella **T1**
- Riavvitare le viti **V** a fondo e sigillarle con vernice rossa.

3.4 Sostituzione targhetta predisposizione gas
- Applicare sull'apparecchiatura la targhetta che indica il nuovo tipo di gas per il quale è stata eseguita la trasformazione.

4 - MESSA IN FUNZIONE

4.1 Controllo del funzionamento
Avviare l'apparecchio secondo le **istruzioni d'uso** e verificare :
- il corretto funzionamento dei bruciatori pilota e principali
- l'assenza di perdite di gas
- la funzionalità dei sistemi d'aerazione del locale
- l'efficacia dell'impianto di scarico dei gas combusti
- se necessario consultare il paragrafo 5 **"Esame di alcuni malfunzionamenti "**
- la corrispondenza dei dati di targa con quelli della rete di distribuzione del gas

Avvertenza: durante il funzionamento prestare la massima attenzione alle zone calde della superficie esterna

4.2 Controllo della potenza termica
Eseguita l'installazione e dopo la trasformazione ad altro tipo di gas ed in caso d'interventi di manutenzione occorre controllare la potenza termica dell'apparecchiatura.
- La potenza termica nominale è indicata nella tabelle **T5** e **T5A**
- L'apparecchiatura funziona al valore nominale quando gli ugelli montati sono adeguati al tipo di gas d'alimentazione ed alla pressione di esercizio indicata nella tabella **T1 .**
- Per il controllo della pressione d'alimentazione consultare il paragrafo 4.3 **"Controllo della pressione di alimentazione gas"**

4.3 Controllo della pressione d'alimentazione del gas
- Lo strumento di misura richiesto è il manometro con definizione minima di 0,2 mbar
- Rimuovere il pannello comandi della piastra di cottura
- Togliere la vite di tenuta della presa di pressione **P** (Fig. 1) e collegarvi il tubo del manometro
- Effettuare la misura con l'apparecchio in funzione
- Il valore misurato deve rientrare nei limiti indicati nella tabella **T3**, in caso contrario interrompere la prova e contattare l'Ente d'erogazione del gas.
- Scollegare il tubo del manometro ed avvitare a fondo la vite di presa pressione.

5 - ESAME DI ALCUNI MALFUNZIONAMENTI

5.1 Difficile o mancata accensione bruciatore pilota
- Accenditore piezoelettrico, candelina o cavo d'accensione difettosi
- Pressione del gas d'alimentazione insufficiente
- Ugello o conduttura ostruiti
- Valvola gas difettosa

5.2 Spegnimento bruciatore pilota durante il funzionamento
- Termocoppia difettosa, insufficiente riscaldamento della stessa oppure collegamento imperfetto alla valvola gas.
- Caduta di pressione d'alimentazione gas.
- Intervento del termostato di sicurezza a riarmo manuale della piastra di cottura.
- Valvola gas difettosa.

5.3 Difficile o mancata accensione bruciatori
- Pressione di alimentazione del gas insufficiente.
- Ugelli ostruiti.
- Valvola gas difettosa.
- Intervento del termostato di sicurezza a riarmo manuale (se previsto).

5.4 Difficile regolazione della temperatura
- Valvola gas difettosa.

6 - SOSTITUZIONE DI ALCUNI COMPONENTI

Nota generale: **I componenti sigillati non devono essere manomessi. Dopo ogni intervento eseguire, se necessario, la verifica dell'assenza di perdite di gas.**

6.1 Bruciatori principale della piastra di cottura:
Rimuovere la piastra di cottura ponendo attenzione ai capillari dei bulbi termostati, sfilare i bulbi stessi dalla loro sede. Smontare i deflettori e la piastra di chiusura del bruciatore. Togliere il pannello comandi. Sostituire il componente.

6.2 Bruciatori pilota della piastra di cottura:
Rimuovere la piastra di cottura ponendo attenzione ai capillari dei bulbi termostati, sfilare i bulbi stessi dalla loro sede.
Togliere il pannello comandi. Sostituire il componente.

6.3 Termostato di sicurezza e valvola gas della **piastra di cottura**
Togliere il pannello comandi, sollevare la piastra di cottura, sfilare il bulbo del termostato. Sostituire il componente

6.4 Termocoppia, accenditore piezoelettrico, candelina accensione della **piastra di cottura**
Rimuovere il pannello comandi e sostituire il componente

6.5 Valvola gas, accenditore piezoelettrico del **forno a gas**
Rimuovere il pannello verticale comandi forno e, se necessario il fianco destro dell'apparecchiatura, e sostituire il componente.

6.6 Termocoppia del **forno a gas**
Rimuovere il pannello verticale comandi ed il pannello orizzontale inferiore forno e sostituire il componente.

6.7 Bruciatore pilota, candelina d'accensione del **forno a gas**
Rimuovere il pannello orizzontale inferiore forno e la suola forno e sostituire il componente.

6.8 Bruciatore principale del **forno a gas**
Rimuovere il pannello orizzontale inferiore e la suola forno e sostituire il componente.

7 - USO E MANUTENZIONE

7.1 Avvertenze
L'apparecchiatura è destinata all'uso professionale e quindi dev'essere utilizzata solo da personale addestrato. Questa può essere adibita esclusivamente alla cottura di cibi e pertanto ogni altro impiego è da considerarsi improprio. Prima di mettere in funzione la piastra di cottura occorre pulire la stessa dai grassi industriali di protezione usando acqua e detersivo alcalino. Giornalmente, prima dell'uso ad apparecchio freddo occorre svuotare il recipiente per la raccolta dell'olio. L'installazione e l'eventuale trasformazione ad altro tipo di gas dev'essere eseguita da installatori autorizzati e qualificati. In caso di guasto chiudere il rubinetto d'intercettazione gas che è posto a monte dell'apparecchiatura. Per la riparazione rivolgersi ai Centri di Assistenza autorizzati ed esigere parti di ricambio originali.
Il mancato rispetto di quanto sopra indicato può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura per cui il costruttore declina ogni responsabilità se tali obblighi non vengono rispettati.

7.2 Dispositivi di sicurezza**:**
La piastra di cottura in esecuzione **"cromata"** è dotata di termostato di sicurezza che nel caso in cui la massima temperatura di regolazione venga superata interrompe l'efflusso del gas. Qualora si verifichi tale inconveniente chiudere il rubinetto d'intercettazione gas posto a monte dell'apparecchio e richiedere un intervento di Assistenza Tecnica.

7.3 Utilizzazione della piastra di cottura
La manopola di comando della valvola gas presenta i seguenti riferimenti

●	**Spento**
✶	**Pilota**
100	**Temperatura MINIMA di cottura**
200	**Temperatura MEDIA di cottura**
300	**Temperatura MASSIMA di cottura**

7.4 Utilizzazione della piastra cromata
- Per la movimentazione del cibo usare esclusivamente spatole in acciaio inossidabile con bordi arrotondati.
- Per la pulizia non utilizzare attrezzi che possano danneggiare lo strato di cromo: Usare il raschietto con bordi arrotondati assicurandosi che la lama sia, per tutta la sua lunghezza, a contatto con la piastra; evitare bruschi movimenti. Usare gli attrezzi con assoluta cautela.
- L'uso di aceto e/o limone durante la cottura può determinare, a volte, la modifica dell'aspetto superficiale della piastra, questo non compromette il funzionamento.

Attenzione l'uso del raschietto a spigolo o di utensili appuntiti può causare la rigatura della piastra che compromette irrimediabilmente la pulibilità e la funzionalità della stessa.

7.5 Accensione bruciatori della **piastra di cottura**
- Premere e ruotare la manopola in posizione ✶
- Premere a fondo la manopola ed accendere il bruciatore pilota agendo sul pulsante dell'accenditore piezoelettrico. Ad accensione avvenuta mantenere premuto la manopola per circa 20 secondi per poi rilasciarla. In caso di spegnimento del pilota ripetere l'operazione.
- Il bruciatore pilota può essere controllato attraverso il foro d'ispezione posto sul pannello comandi.
- Ruotare la manopola e portarla alla posizione corrispondente alla temperatura desiderata.

7.6 Spegnimento bruciatori della **piastra di cottura**
- Per spegnere il bruciatore principale è necessario portare la manopola in posizione ✶
- Per spegnere il bruciatore pilota premere la manopola e portarla in posizione ●.

7.7 Utilizzazione del **forno gas**
La manopola di comando della valvola gas presenta i seguenti riferimenti

●	**Spento**
✶	**Pilota**
100	**Temperatura MINIMA di cottura**
200	**Temperatura MEDIA di cottura**
320	**Temperatura MASSIMA di cottura**

7.8 Accensione bruciatore **forno gas**
- Premere e ruotare la manopola in posizione ✶
- Premere a fondo la manopola ed accendere il bruciatore pilota agendo sul pulsante dell'accenditore piezoelettrico. Ad accensione avvenuta mantenere premuto la manopola per circa 20 secondi per poi rilasciarla. In caso di spegnimento del pilota ripetere l'operazione.
- Il bruciatore pilota può essere controllato ed eventualmente acceso attraverso il foro presente sulla suola del forno
- Ruotare la manopola e portarla alla posizione corrispondente alla temperatura desiderata.
- Non lasciare la porta del forno aperta durante il suo utilizzo.

7.9 Spegnimento bruciatori **forno a gas**
- Per spegnere il bruciatore principale è necessario portare la manopola in posizione ✶.
- Per spegnere il bruciatore pilota premere la manopola e portarla in posizione ●.

7.10 Smontaggio piastra di cottura
La piastra di cottura è fissata al top dell'apparecchio. Per poterla smontare, in caso di necessità, occorre operare come segue:
- Estrarre le manopole
- Smontare il cruscotto comandi, operazione che rende accessibile il fissaggio della piastra.
- Svitare la vite che fissa la piastra alla base di supporto.
- Sollevare, con cautela , il lato anteriore della piastra dello spazio minimo necessario per poter estrarre i bulbi dei termostati che sono inseriti nella piastra stessa.
- Estrarre i bulbi dei termostati dalla loro sede.

Solo dopo quest'operazione potrà essere sollevata completamente la piastra, comportamenti diversi da quelli sopra descritti possono danneggiare irreparabilmente i capillari ed i bulbi dei termostati di lavoro e sicurezza. Rimontare la piastra agendo nell'ordine inverso ponendo però la massima attenzione al corretto posizionamento dei bulbi e dei capillari dei termostati, questi non devono assolutamente transitare nella camera bruciatori

8 - PULIZIA E MANUTENZIONE
- Lavare giornalmente le superfici in acciaio inossidabile con acqua e detersivi non abrasivi, risciacquare quindi abbondantemente ed asciugare.
- Per la pulizia dell'acciaio inossidabile devono essere assolutamente evitati detergenti contenenti sostanze abrasive, trucioli, pagliette spazzole o raschietti d'acciaio comune.
- Non usare prodotti corrosivi per la pulizia del pavimento sottostante l'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua.

In caso di lunga inattività dell'apparecchio si consiglia di osservare le seguenti precauzioni:
- Chiudere il rubinetto d'intercettazione del gas che è posto a monte dell'apparecchiatura.
- Pulire accuratamente tutte le superfici.
- Proteggere le superfici in acciaio inossidabile stendendo, con un panno, un leggero strato d'olio di vaselina.
- Arieggiare periodicamente i locali.
- Sottoporre l'apparecchiatura ad un controllo periodico (almeno una volta all'anno) da parte di personale professionalmente qualificato. E' consigliabile la stipula di un contratto di manutenzione.

8.1 Pulizia camera forno
Si consiglia d'eseguire ad ogni fine giornata una pulizia del vano forno. Si consiglia di usare prodotti adatti allo scopo e di attenersi ai consigli del fornitore. La procedura consigliata è la seguente:
- Operazioni da eseguire con camera forno a temperatura inferiore a 70 °C
- Aprire la porta forno e spruzzare un prodotto idoneo sulle superfici da pulire.
- Chiudere la porta per il tempo necessario all'azione detergente (10-15 min)
- Aprire la porta con cautela, per la possibile presenza di vapori e togliere dall'interno la suola ed i reggigriglie per lavarli separatamente.
- Ripulire l'interno della camera e risciacquarla con una spugna imbevuta d'acqua tiepida.
- Rimontare i componenti tolti ed eventualmente inserire il riscaldamento per qualche minuto per asciugare la camera.

9 - Elenco parti di ricambio
- Valvola gas piastra di cottura
- Valvola gas forno
- Bruciatore pilota
- Termocoppia
- Candelina d'accensione pilota
- Termostato di sicurezza (se previsto).
- Accenditore piezoelettrico
- Cavetto d'accensione

INHALTSVERZEICHNIS

1 - INSTALLATIONSANWEISUNGEN Seite 8
1.1 Identifizierung der Modelle Seite 8
1.2 Technische Daten Seite 8

2 - GESETZLICHE VORSCHRIFTEN UND TECHNISCHE RICHTLINIEN -HINWEISE Seite 8
2.1 Installation Aufstellung Seite 8
2.2 Installation des Verbindungs-Schornstein Seite 8
2.3 Installation unter Abzugshaube Seite 8
2.4 Installation der Schornstein-Strömungssicherung Seite 8
2.5 Montage Seite 9
2.6 Montage des Oberteils auf dem Unterbau Seite 9
2.7 Zur Aneinanderstellung der Geräte Seite 9
2.8 Montage des Oberteils in Brückeninstallation Seite 9
2.9 Anschluß an die Gasleitung Seite 9
2.10 Belüftung der Räume Seite 9

3 - UMSTELLUNG AUF ANDERE GASARTEN Seite 9
3.1 Austausch der Zündflammenbrennerdüsen Seite 9
3.2 Düsen-Austausch und Luft-Einstellung der Bratplatte Seite 9
3.3 Düsen-Austausch und Luft-Einstellung des Gas-Backofen Seite 9
3.4 Hinweisschild Gaseinstellung Seite 9

4 - INBETRIEBNAHME Seite 9
4.1 Funktionskontrolle Seite 9
4.2 Überprüfung der Nennwärmbelastung Seite 9
4.3 Kleinstell-Wärmebelastung Seite 9
4.4 Überprüfung des Anschlußdrucks Seite 9

5 - ANALYSEN EINIGER BETRIEBSSTÖRUNGEN Seite 10
5.1 Schwierige oder fehlende Zündung des Zündflammenbrenners Seite 10
5.2 Erlöschen des Zündflammenbrenners während des Betrieb Seite 10
5.3 Schwierige oder fehlende Zündung des Hauptbrenners Seite 10
5.4 Schwierige oder fehlende Temperatureinstellung Seite 10

6 - ANLEITUNG ZUM AUSTAUSCH EINZELNER BESTANDTEILE Seite 10
Brenner, Zündflammenbrenner, Thermoelemente,
Sicherheitsthermostat, Gasventile.

7- BEDIENUNGSANWEISUNGEN Seite 10
7.1 Hinweise Seite 10
7.2 Sicherheitsvorrichtung Seite 10
7.3 Verwendung der Bratplatte Seite 10
7.4 Benutzüng der verchromten Platte Seite 10
7.5 Zündung des Bratplattenbrenners Seite 11
7.6 Ausschalten des Bratplattenbrenners Seite 11
7.7 Verwendung des Backofens Seite 11
7.8 Zündung des Backofenbrenners Seite 11
7.9 Ausschalten des Backofenbrenners Seite 11
7.10 Die Kochplatte demontieren Seite 11

8 - REINIGUNG UND PFLEGE Seite 11

9 - LISTE DER VERSCHLEIßTEILE Seite 11

10 ANHANG Seite 33

1- INSTALLATIONSANWEISUNGEN 1.1 Identifizierung der Modelle	Serie 700			Serie 900		
	½ M	1 M	I M + Forno gas	½ M	1 M	I M + Forno gas
Glatte Platte	803153122 (Oberbau)	803153142 (Oberbau)	803133142	803163122 (Oberbau)	803163142 (Oberbau)	803143142
Glatte verchromte Platte	803153622 (Oberbau)	803153642 (Oberbau)	803133642	803163622 (Oberbau)	803163642 (Oberbau)	803143642
Glatte Platte mit Schrankunterbau	803113122	803113142		803123122	803123142	
Glatte verchromte Platte mit Schrankunterbau	803113622	803113642		803123622	803123642	
Gerillte Platte	803153222 (Oberbau)	803153242 (Oberbau)	803133242	803163222 (Oberbau)	803163242 (Oberbau)	803143242
Gerillte verchromte Platte	803153722 (Top)	803153742 (Oberbau)	803133742	803163722 (Oberbau)	803163742 (Oberbau)	803143742
Gerillte Platte mit Schrankunterbau	803113222	803113242		803123222	803123242	
Gerillte verchromte Platte mit Schrankunterbau	803113722	803113742		803123722	803123742	
½ gerillte Platte und ½ glatte Platte		803153442 (Oberbau)	803133442		803163442 (Oberbau)	803143442
½ gerillte Platte und ½ glatte Platte mit Schrankun.		803113442			803123442	
½ gerillte Platte und ½ glatte verchromte Platte		803153942 (Top)	803133942		803163942 (Top)	803143942
½ gerillte Platte und ½ glatte verchromte Platte mit		803113942			803123942	

1.2 Technische daten

Für technische Daten über Geräte siehe Tabelle **T5** und **T5A**

2- GESETZLICHE VORSCHRIFTEN UND TECHNISCHE RICHTLINIEN - Installation

Für die Installation müssen die folgenden Vorschriften beachtet werden:

- Entsprechende Rechtsverordnungen wie Bauordnungen und Feuerungsverordnungen der Länder.
- Verordnungen über Arbeitsstätten.
- Bauaufsichtliche Richtlinien über die brandschutztechnischen Anforderungen an Lüftungsanlagen.
- DVGW - Arbeitsblatt G 634 "Installation von Großküchen-Gasverbrauchseinrichtungen".
- DVGW - Arbeitsblatt G 600 (TRGI) "Technische Regeln für Gasinstallationen" TRF " Technische Regeln für Flüssiggas".
- Einschlägige Unfallverhütungsvorschriften und Richtlinien für Küchen und Flüssiggas.
- Einschlägige Richtlinien und Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens (GVU).

Hinweise

Installation, Anpassung und Wartung der Geräte müssen durch zugelassene Betriebe oder Installateure in Übereinstimmmung mit den geltenden Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden.

Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung ab, wenn dieser Verpflichtung nicht nachgekommen wird.

2.1 Aufstellung **- Installation**

- Das Gerät nur in ausreichend belüfteten Räumen aufstellen.
- Wen es sich um ein Gerät Typ A1 handelt, müssen die Aufstellungsräume nach den geltenden technischen Bestimmungen belüftet werden.
- Die Geräte Typ B 11 sind mit einer Strömungssicherung (als wesentlicher Bestandteil des Gerätes) versehen, die gemäß den entsprechenden Anweisungen montiert werden muß. Die Strömungssicherung muß mit der Abgasanlage verbunden werden gemäß den geltenden Normen G 634, G 600, TRF, sowie den Lokalverordnungen des einschlägigen Landes und den Richtlinien der örtlichen Bauaufsicht. Ein Abgasrohr, Durchmesser 120 mm, nach DIN 1298 ist zu verwenden.
- Abmessungen, Anschluß und technischen Daten sind auf beigefügten Seiten angegeben.
- Das Gerät in einem Abstand von mindestens 10 cm von den umgebenden Wänden aufstellen. Dieser Abstand kann im Falle von nicht brennbaren wärmeisolierten Wänden, reduziert werden.
- Das Gerät ist für Einbau ungeeignet.

- Die durchgeführte Installationsart ist durch ein Kreuz in dem betreffenden Kästchen (A1 - B11 - B21) auf dem Maschinenschild, das sich innerhalb der Bedienblende befindet, hervorzuheben

2.2 Installation des Verbindungs-Schornstein Abb. 6

- Abgasungsgitter vom Schornstein des Gerätes abnehmen.
- Die Schutzfolie des Klebestreifens der 2 geschnittenen Plättchen "B" entfernen und des dieselben so positionieren, daß sie am Schornstein "A" haften, siehe Abb. 6: die Bohrungen müssen aneinanderpassen.
- Den Rücken des Schornstein "C" abnehmen.
- Schornstein "C" auf Schornstein "A" aufstellen, und ihn mit Schrauben "D" festmachen.
- Den Rücken des Schornstein "C" wieder montieren.

2.3 Installation unter Abzugshaube Abb. 7

- Wenn die Installation unter Abzugshaube vorzunehmen ist müß der Verbindungs- Schornstein ohne Zugschalter so höher gesetzt werden, daß der Abstand zwischen Schornstein-Endstück und Abzugshaubenfilter zwischen 125 und 250 mm liegt. Zu diesem Zweck ist folgendes vorzunehmen: (siehe Abb.7).
- Installation des Schornsteins durchführen (siehe Punkt 2.2).
- Den beweglichen Teil des Schornsteins auf den Schornstein-Endstückhineinstecken und ihn so ineinander schieben, bis der gewünschte Abstand von 125 bis 200 mm erreicht ist.
- Diesen "teleskopischen" Teil durch 4 Löcher an den vorgeschenen Bezugspunkten, an die 2 Seiten des beweglichen Teils befestigen und denselben mit den geeigneten selbtschneidenden Schrauben festmachen.

2.4 Installation der Schornstein-Strömungssicherung Abb. 8

- Wenn von den geltenden Normen verlangt, ist die Schornstein-Strömungssicherung, separat geliefert, wie folgt zu installieren.
- Verbindungs-Schornstein gemäß Punkt 2.2 installieren.
- Auf denselben die Strömungssicherung einsetzen.
- Die Strömungssicherung mit 4 selbstschneidenden Schrauben festmachen.
- Das Abgasrohr mit passendem Durchmesser in den Abgas-Stutzen der Strömungssicherung hineinstecken.

2.5 Montage
- Den Schutzfilm von den Außenwänden wegnehmen. Eventuell zurückbleibenden Klebstoff mit geeigneten Lösungsmitteln entfernen.
- Die Geräte aneinanderstellen und auf die gleiche Höhe ausrichten
- Zur Einebnung des Gerätes, die einstellbaren Füße betätigen.
- 40 cm breite Geräte müssen am Boden unter Verwendung geeigneter geflanschter Füße befestigt werden Siehe Abb. 2A
- Zur Montage der Luftzugsvorrichung, falls vorgesehen, siehe entsprechende Anweisungen.
- Zur Montage der Strömungssicherung falls vorgesehen, siehe entsprechende Anweisungen.

2.6 Montage des Oberteils auf den Unterbau Abb. 3
- Zur Durchführung der Montage des Oberteils auf den entsprechenden Unterbau (Schrank):
- Die Knebel, Schaltfeld, Oberteilrückwand und die rechte Seitenwand des Unterbaus abnehmen.
- Oberteil auf einschlägige Unterbau montieren.
- Beide Geräte durch die 4 Schrauben **V** , siehe Abb. 3, befestigen.
- Schaltfelder, Seitenwand und Rückwand des Oberteils und des Unterbaus wieder montieren.

2.7 Zur Aneinanderstellung der Geräte:
Oberteil-Knebel und Oberteil-Schaltfeld abnehmen. Die Geräte aneinanderstellen und dieselben auf die gleiche Höhe ausrichten, danach mit den entsprechenden Schrauben befestigen, siehe Abb.2

2.8 Montage des Oberteils in Brückeninstallation Abb.3A
- Beide Stutzträger **T** durch die vorgesehene Seitenbohrungen der Neben-Geräte befestigen.
- Die Seitenträger auf die gleiche Höhe ausrichten.
- Oberteil auf Träger montieren und die Knebel, Schaltfeld, Rückwand abnehmen.
- Oberteil durch die 4 **V** Schrauben an den Träger befestigen, Abbild 3A.
- Das Gerät mit den Seitengeräte fixieren, wie Punkt 2.7
- Rückwand, Schaltfeld und Knebel wieder montieren.

2.9 Anschluß an die Gasleitung
- Vor Durchführung des Anschlusses ist das Gasversorgungsunternehmen zu befragen.
- Dem Gerät ist an leicht zugänglicher Stelle ein Absperrhahn vorzuschalten.
- Die Anschlußstellen auf Undichtigkeiten hin überprüfen.
- Für den rückwärtigen Anschluß, falls vorgesehen, den Verschlußstopfen entfernen und auf dem vorderen Anschluß dicht montieren.
- Wenn Schläuche verwendet werden, müssen sie aus rostfreiem Stahl sein, nach Normen DIN 3383 Teil 1, oder DIN 3384.
- Überprüfen, ob das Gerät für die Gasart ausgelegt ist, mit welcher es betrieben werden soll. Wenn nicht, siehe Kapitel "Umstellung auf andere Gasarten".

2.10 Belüftung der Räume
- Prüfen, ob die betreffenden Räume bei Funktion der gasbetriebenen Geräte ausreichend belüftet werden, um die richtige Verbrennung sowie den allgemeinen Luftaustausch zu gewährleisten (siehe einschlägige Vorschriften) (Arbeitsblatt DVGW G634).

3- UMSTELLUNG AUF ANDERE GASARTEN
Zur Umstellung und Anpassung an eine andere Gasart, sind alle nachstehend angegebenen Arbeiten vorzunehmen. Die erforderlichen Düsen und Typenschilder werden werksseitig beigegeben und sind im Garnitur-Beutel enthalten.

3.1 Austausch der Zündflammenbrennerdüsen der Bratplatte und Backofen (Abb.4)
- Knebel und Schaltfeld der Bratplatte abnehmen.
- Die waagrechte Unterplatte des Backofens abnehmen.
- Den Anschluß **R** ausschrauben und die vorhandene Düse **UP** durch auf Tabelle **T1** angegebene Düse ersetzen.
- Den Anschluß **R** wieder anschrauben.

3.2 Düsen-Austausch und Luft- Einstellung der Bratplatte (Abb.5)
- Knebel und Schaltfeld der Bratplatte abnehmen
- Die Düse **U** losschrauben und durch auf Tabelle **T1** angegebene Düse ersetzen.
- Schraube **V** lockern und die Luft-Regulierungsbuchse auf Abstand **"A"** gemäß Tabelle **T1.**
- Schraube **V** wieder festschrauben und mit Rotlack versiegeln.

3.3 Düsen-Austausch und Luft- Einstellung des Gas-Backofen (Abb.5A)
- Unterplatte und Ofensohle abnehmen
- Die Düse **U** losschrauben und durch auf Tabelle **T1** angegebene Düse ersetzen.
- Schraube **V** lockern und die Luft-Regulierungsbuchse auf Abstand **"A"** gemäß Tabelle **T1.**
- Schraube **V** wieder festschrauben und mit Rotlack versiegeln.

3.2 Hinweisschild Gaseinstellung
Nach Umstellung bzw. Anpassung auf eine andere Gasart, muß ein Schild mit Angabe der neuen Gasart angebracht werden.

4- INBETRIEBNAHME
4.1 Funktionskontrolle
- Das Gerät entsprechend den Gebrauchsanweisungen in Betrieb setzen, und die Regelmässigkeit der Brennerzündung, die Dichtheit und die Leistungsfähigkeit der Abgasungsanlage überprüfen.
- Nötigenfalls Kapitel "Analysen einiger Betriebsstörungen nachschlagen.

4.2 Überprufüng der Nennwärmebelastung
- Nach der Installation bzw. der Umstellung auf eine andere Gasart und nach jedem Wartungseingriff ist die Nennwärmebelastung des Gerätes zu überprüfen.
- Dieselbe ist auf Tabelle **T 5** und **T5A** aufgeführt.
- Das Gerät funktioniert mit Nennwärmebelastung, wenn die montierten Düsen der verwendeten Gasart und dem auf Tabelle **T1** **a**ngegebenen Anschlußdruck entsprechen; eine zusätzliche Voreinstellmöglichkeit ist nicht vorhanden.
- Für die Messung des Anschlußdrucks siehe Kapitel " Überprüfung des Anschlußdrucks "

4.3 Kleinstell-Wärmebelastung
Eine Kleinstell-Wärmebelastung ist nicht vohanden, da der vorhandene Temperaturregler eine "Ein/Aus" - Regelung vornimmt

4.4 Überprüfung des Anschlußdrucks (Abb. 1)
- Zur Messung des Anschlußdrucks ist ein Manometer mit einer Auflösung von mindestens 0,2 mbar zu verwenden.
- Schaltgriffe der Bratplatte abnehmen

- Schaltgriffe des Backofens abnehmen
- Dichtschraube **P** vom Druckmeßstutzen entfernen und den Manometerschlauch anschließen.
- Die Messung bei laufendem Gerät vornehmen.
- Sollte der Druck nicht innerhalb der auf Tabelle **T 3** angegebenen Grenzwerte liege die Prüfung unterbrechen und das Gasversorgungsunternehmen befragen.
- Den Manometerschlauch abmontieren und die Dichtschraube **P** bis zum Anschlag festmachen.

5- ANALYSEN EINIGER BETRIEBSSTÖRUNGEN

5.1 Schwierige oder fehlende Zündung des Wachflammenbrenners
- Gasventil ist defekt
- Die Düse ist verstopft
- Ungenügender Druck in den Gasleitungen
- Die Piezozündung oder der Zündkabel sind beschädigt

5.2 Erlöschen des Wachflammenbrenners während des Betrieb
- Druckverlust in der Gasleitung
- Das Thermoelement wird nicht ausreichend vom Zündflammenbrenner erwärmt
- Das Thermoelement ist defekt
- Intervention oder Defekt des Sicherheitsthermostat (falls vorhanden)

5.3 Schwierige oder fehlende Zündung des Hauptbrenners
- Druckverlust in der Gasleitung
- Verstopfte Düse.
- Verstopfte Gasauslaßöffnungen
- Gasventil ist defekt

5.4 Schwierige oder fehlende Temperatureinstellung der Bratplatte
- Defektes Gasventil

6- ANLEITUNG ZUM AUSTAUSCH EINZELNER BESTANDTEILE.
Die versiegelten Bauteile dürfen keineswegs manipuliert werden.
Nach jedem Eingriff ist (falls erforderlich) eine Überprüfung nach Undichtigkeit hin durchzuführen.

6.1 Hauptbrenner der Bratplatte
Bratplatte entfernen, wobei man auf die Kapillare der Thermostatfühler achtgeben muß: die Fühler aus deren Sitz herausnehmen.
Die Ablenker und die Brenner-Verschlußplatte und Schaltfeld abmontieren. Das Bauteil ersetzen.

6.2 Wachflammenbrenner der Bratplatte
Bratplatte entfernen, wobei man auf die Kapillare der Thermostatfühler achtgeben muß: die Fühler aus deren Sitz herausnehmen. Schaltfeld abnehmen, das Bauteil ersetzen.

6.3 Sicherheitsthermostat und Gasventil der Bratplatte
Bratplatte entfernen, wobei man auf die Kapillare der Thermostatfühler achtgeben muß: die Fühler aus deren Sitz herausnehmen.
Schaltfeld abnehmen, das Bauteil ersetzen.

6.4 Piezozünder, Zündkerze des Backofens
Das senkrechte Schaltfeld abnehmen und das Bauteil ersetzen

6.5 Gasventil, Piezozünder des Backofen
Das senkrechte Schaltfeld des Bakofens, und nötigenfalls die rechte Seitenwand des Gerätes entfernen, und das Bauteil ersetzen.

6.6 Backofen-Thermoelement
Das senkrechte Schaltfeld und die waagerechte Unterplatte des Backofen abnehmen, das Bauteil ersetzen.

6.7 Wachflammenbrenner, Backofen-Zündkerze
Die waagrechte Unterplatte und die Sohle des Backofen abnehmen, das Bauteil ersetzen.

6.8 Backofen- Hauptbrenner
Die waagrechte Unterplatte und die Sohle des Backofen abnehmen, das Bauteil ersetzen.

7 BEDIENUNGSANWEISUNGEN

7.1 Hinweise
Das Gerät ist für gewerbliche Zwecke vorgesehen und muß von Fachleuten bedient werden, die mit dem Garen von Speisen vertraut sind. Jede andere Verwendung ist als ungeeignet zu betrachten. Die Installation des Gerätes sowie die Anpassung an eine andere Gasart darf nur von qualifizierten Fachleuten durchgeführt werden. Die versiegelten Bauteile dürfen nicht manipuliert werden. Bei eventuell notwendiger Reparaturen sich an einen vom Hersteller autorisierten Kundendienst wenden und Originalersatzteile verlangen. Bei Schaden ist dem Gerät vorgeschaltete Gasabsperrhahn zu schließen.
Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung ab, wenn dieser Verpflichtung nicht nachgekommen wird.

7.2 Sicherheitsvorrichtung
Die Bratplatte Version "verchromt ", ist mit Sicherheitsthermostat versehen, der bei Überschreitung der höchsten Regulierungstemperaturen, den Gasdurchfluß absperrt.
Im diesem Falls, ist der dem Gerät vorgeschalteten Gasabsperrhahn zu schließen, und die Kundendienststelle zwecks Eingriffs zu kontaktieren.

Gebrauch

7.3 Verwendung der Bratplatte
Der Knebel des Gasventils gibt folgende Bezuggspunkte wieder

- ● **gelöscht**
- ✶ **Zündbrenner**
- **100** **Gartemperatur MINIMUM**
- **200** **Gartemperatur MEDIUM**
- **300** **Gartemperatur MAXIMUM**

7.4 Benutzung der verchromten Platte
- Zum Auflegen der Speisen auf die Platte bzw. zu deren Entfernung sind nur Spachteln aus rostfreiem Stahl mit abgerundeten Kanten zu verwenden.
- Bei Durchführung der Reinigungsarbeiten dürfen keine Gegenstände verwendet werden, die die Chromschicht beschädigen könnten. Den Schaber so verwenden, daß die ganze Schneide mit der Platte in Kontakt ist. Die oben gennanten Gegenstände sind mit Vorsicht zu verwenden.

- Die Verwendung von Essig und/oder Zitrone während des Garens kann, in manchen Fällen, zu einer Farbenveränderung der Plattenoberfläche führen, das beeinflusst jedoch keineswegs die Funktionsfähigkeit des Gerätes.

Achtung: die Reinigung nicht mit der Kante des Schabers durchführen, da dies zu Kratzern auf der Platte führen könnte , welche
die Funktionsweise und die Reinigung der Platte, unrettbar gefährden können.

7.5 Zündung des Bratplattenbrenners
- Den Knebel auf Position ✶ drehen.
- Den Knebel ganz eindrücken und den Zündflammenbrenner durch gleichzeitige Betätigung der Piezozünder-Taste anzünden. Den Knebel ca. 20 Sekunden gedrückt halten, anschließend loslassen (erlischt die Wachflamme, ist die Operation zu wiederholen).
- Die Wachflamme kann durch die auf der vorderen Bedienblende befindliche Öffnung beobachten werden.
- Den Knebel auf Position der gewünschten Gartemperatur drehen.

7.6 Ausschalten des Bratplattenbrenners
- Den Knebel auf Position ✶ drehen.
- Zur Ausschaltung des Wachflammenbrenners, den Knebel eindrücken und auf Position ● drehen.

7.7 Verwendung des Backofens
Der Knebel des Gasventils gibt folgende Bezugspunkte wieder

●	**gelöscht**
✶	**Zündbrenner**
100	**Gartemperatur MINIMUM**
200	**Gartemperatur MEDIUM**
320	**Gartemperatur MAXIMUM**

7.8 Zündung des Backofenbrenners
- Den Knebel auf Position ✶ drehen.
- Den Knebel ganz eindrücken und den Zündflammenbrenner durch gleichzeitige Betätigung der Piezozünder Taste anzünden. Den Knebel ca 20 Sekunden gedrückt halten ihn danach loslassen (erlischt die Wachflamme, ist die Operation zu wiederholen). Die Wachflamme kann durch das Loch auf der Backofensohle beobachten werden.
- Den Knebel auf Position der gewünschten Gartemperatur drehen.
- Die Ofentür während des Garens nicht offen lassen.

7.9 Ausschalten des Backofenbrenners
- Den Knebel auf Position ✶ drehen.
- Zur Ausschaltung des Wachflammenbrenner, den Knebel eindrücken und auf Position ● drehen.

7.10 Die Kochplatte demontieren
Die Kochplatte ist auf dem Tischgerät befestigt. Um sie abzumontieren, falls es nötig ist, vorgehen wie folgt:
- Die Knebel herausziehen.
- Die Bedienblende demontieren: das ermöglicht, die Platten befestigung zu erreichen.
- Die Schraube, die die Platte auf der Stützbasis befestigt, ausschrauben.
- Die vordere Seite der Platte mit Vorsicht nur Nötigste abheben, um die Thermostatsfüller herauszuziehen, die in der Platte selbst eingefügt sind.
- Die Thermostatsfüller von ihren Sitz herausziehen
Nur nach dieser Handlung kann die Platte völlig abgehoben werden: andere Verfahren, die von den oben beschriebenen anders sind, können die Füller und die Kapillaren der Arbeits - und Sicherheitsthermostaten auf eine setzliche Weise beschädigen. Die Platte in der umgekehrten Folge aufstellen; trotzdem muß man die höchste Vorsicht üben, daß die Thermostatskapillaren und - füller korrekt positioniert werden: sie mussen unbedingt durch die Brennerkammer nicht gehen.

8- REINIGUNG UND PFLEGE
- Die Flächen aus rostfreiem Stahl täglich mit Seifenwasser reinigen, danach gründlich nachspülen und sorgfältig trocknen.
- Zur Reinigung von rostfreiem Stahl auf keinen Fall Scheuermittel, Metallwolle, Bürsten, oder Schaber aus Normalstahl verwenden, da zurückbleibende Eisenreste Rostbildung bewirken können.
-Die lauwarme jedoch auf keinen Fall heiße Platte ist am Ende des Arbeitstages mit einem feuchten Tuch und einem alkalischen Reinigungsmittel zu reinigen und danach sorgfältig trockenzureiben. Es kann eventuell eine nicht metallische Bürste verwendet werden.
- Sollte das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht verwendet werden, sind folgenden Vorkehrungen zu treffen:
- Den sich außerhalb des Gerätes befindlichen Gashahn schließen;
- Das Gerät regelmäßig (mindestens einmal jährlich) vollständig prüfen lassen.
Aus diesem Grund wird der Abschluß eines Wartungsvertrages empfohlen.

8.1 Reinigung der Backofenmuffel
Es wird empfohlen am Ende jedes Arbeitstages die Backofenmuffel mit geeigneten Reinigungsmitteln zu reinigen indem man die Empfehlungen des Lieferanten befolgt.
Folgendes Verfahren wird empfohlen:
- Bei Ausführung dieser Arbeit muß die Temperatur in der Backofenmuffel weniger als 70 °C betragen.
- Ofentür öffnen und ein geeignetes Reinigungsmittel auf die zu reinigenden Flächenspritzen.
- Ofentür wieder schließen und das Reinigungsmittel die erforderliche Zeit wirken lassen (10 - 15 Minuten).
- Auf Grund von eventuellem Dampf im inneren des Ofens Türe sorgfältig öffnen.Boden und Gitterhalterungen herausnehmen und separat reinigen.
- Backofenmuffel intern auswaschen und mit einem Schwamm und lauwarmem Wasser spülen.
- Zubehörteile wieder anbringen und eventuell die Heizung für einige Minuten anlassen um die Kammer zu trocken.

9 LISTE DER VERSCHLEISSTEILE.
- Gasventil
- Zündbrenner
- Thermoelement
- Wachflammenbrenner
- Sicherheitsthermostat (falls vorhanden)
- Piezozundüng
- Zündkerze

CONTENTS

1- INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION page 13
1.1 Identifying the models page 13
1.2 Technical data page 13

2 - GENERAL INSTRUCTIONS page 13
2.1 Installation page 13
2.2 Installing the connection stack page 13
2.3 Installation under exhausting hood page 13
2.4 Installing the draft switch page 13
2.5 Assembling page 13
2.6 Assembling the fry-top on a neutral base page 14
2.7 Aligning the equipment page 14
2.8 Assembling the tops in bridge configuration page 14
2.9 Connection to the gas pipe network page 14

3 - ADAPTING THE FRY-TOP TO OTHER TYPES OF GAS page 14
3.1 Replacing the pilot burner nozzles of the griddle plate page 14
3.2 Replacing nozzles and air registers of the burners of the griddle plate page 14
3.3 Replacing nozzles and air registers of the burners - gas oven page 14
3.4 Replacing the rating plate of gas page 14

4 **- STARTING** page 14
4.1 Checking the operation page 14
4.2 Checking the thermal power page 14
4.3 Checking the gas feeding pressure page 14

5 - CHECK OF SOME MALFUNCTIONS page 15
5.1 The pilot burner shows a difficult ignition or it fails to ignite page 15
5.2 Extinction of pilot burner during the operation page 15
5.3 The main burners show a difficult ignition or they fail to ignite page 15
5.4 Difficult control of temperature page 15

6 - REPLACING SOME COMPONENTS page 15
Main burners - Pilot burner - Thermocouple - Ignition plug of pilot burner
Gas valve - Piezoelectric lighter

7 - USE AND MAINTENANCE page 15
7.1 Warning page 15
7.2 Safety devices page 15
7.3 Use of the griddle plate page 15
7.4 Use of the chrome-plated griddle page 15
7.5 Lighting the main burners of the griddle plate page 15
7.6 Extinction of burners of the griddle plate page 16
7.7 Using the gas oven page 16
7.8 Ignition of the burners of gas oven page 16
7.9 Extinction of the burners of gas oven page 16
7.10 Removing the griddle plate page 16

8 - CLEANING AND MAINTENANCE page 16

9 - LIST OF SPARE PARTS page 16

10 - ENCLOSURES pages 33

1 - INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION 1.1 Identifying the models	Serie 700 ½ M	1 M	I M + Gas oven	Serie 900 ½ M	1 M	I M + Gas oven
Smooth plate	803153122 (Top)	803153142 (Top)	803133142	803163122 (Top)	803163142 (Top)	803143142
Chrome-plated smooth plate	803153622 (Top)	803153642 (Top)	803133642	803163622 (Top)	803163642 (Top)	803143642
Smooth plate on cabinet	803113122	803113142		803123122	803123142	
Chrome-plated smooth plate on cabinet	803113622	803113642		803123622	803123642	
Streaked plate	803153222 (Top)	803153242 (Top)	803133242	803163222 (Top)	803163242 (Top)	803143242
Chrome-plated streaked plate	803153722 (Top)	803153742 (Top)	803133742	803163722 (Top)	803163742 (Top)	803143742
Streaked plate on cabinet	803113222	803113242		803123222	803123242	
Chrome-plated streaked plate on cabinet	803113722	803113742		803123722	803123742	
Half-smooth + half-streaked plate		803153442 (Top)	803133442		803163442 (Top)	803143442
Half-smooth + half-streaked plate on cabinet		803113442			803123442	
Chrome-plated half-smooth + half-streaked plate		803153942 (Top)	803133942		803163942 (top)	803143942
Chrome-plated half-smooth + half-streaked plate on cabinet		803113942			803123942	

1.2 Technical data

The technical data of these fry-tops are indicated in the **Tables T5** and **T5A**.

2 - GENERAL INSTRUCTIONS

Read the instructions of this handbook carefully because they supply important information on installation, use and maintenance safety.

Keep this handbook carefully for any further reference of the various operators. The installation, transformation and maintenance of this equipment must exclusively be carried out by qualified installers or by proper companies complying with the safety rules in force.

The Manufacturer declines any liability if these rules are not complied with.

2.1 Installation

-After unpacking, check that the equipment is intact. In case of any doubt, do not operate this apparatus and call immediately a professional engineer.
-Arrange the packing elements far from children, because they can be dangerous.
-The equipment must definitively be installed in the position it occupies in the kitchen, preferably under an exhausting hood for a proper recirculation of air.
-The equipment must be installed only in rooms with a good ventilation.
-**Any equipment of the type A1 and B21** must be installed only in rooms with a good ventilation, according to the technical rules in force.
An optimum position may be under an exhausting hood that intakes combustion gases and vapours.
- The installation of **any equipment of the type B11** must be carried out in such a way that exhaust gases are sent to a proper system constructed according to the standards in force. The connection stack is supplied separately.
-Specify the type of installation crossing the proper square: A1 - B11 - B21, of the rating plate (included in the control board).
-These fry-tops can be installed separately, or assembled with other equipment of our line.
-This equipment is not available in built-in version.
-The equipment must be positioned at least 10 cm far from any wall surrounding it.
-In case of fire-proofing, or thermally insulated walls, this distance can also be reduced.
-The overall dimensions of the equipment are indicated in the following pages.

2.2 Installing the connection stack (Fig. 6)

-Remove the grates of flue-gas exhaust from the stack of the equipment.
-Remove the film protecting the adhesive strips of the 2 threaded plates “B” and make them adhere in the stack “A”, as it is shown in the fig. 6. The holes must coincide.
-Remove the back of the stack “C”.
-Position the stack “C” on the stack “A”; fasten them with the screws “D”.
-Apply the back of the stack “C” again.

2.3 Installation under exhausting hood (Fig. 7)

When installing the equipment under an exhausting hood, mount the connection stack (without draft switch) at such a height that the distance between the stack end and the filter of the hood must be included between 125 and 200 mm.

This result can be obtained through the following operations (fig. 7):
-install the stack as it has been explained at the point 2.2;
-insert the moving element of the stack in its end, then shift it until the desired height (between 125 and 200 mm) is reached.
-Fix this “telescopic” section drilling 4 holes in the reference points marked on the 2 sides of the moving element, then fasten with the proper self-tapping screws.

2.4 Installing the draft switch (Fig. 8)

When required by the rules in force, the draft switch (supplied separately) must be applied as follows:
-install the stack following the instructions of the point 2.2;
-apply the draft switch to the stack ,
-fasten it with the 4 self-tapping screws;
-insert the exhaust pipe of proper diameter, for the connection to the outside, in the sleeve of the draft switch.

2.5 Assembling

-Remove the protection film from the outer surfaces of the apparatus. Clean these surfaces from probable residual adhesive using a proper solvent.
-Level the apparatus turning the proper adjustable feet.
-In stand-alone version, the fry-top with width of 40 cm must be fixed to the floor with the proper flanges (fig. 2A).
-As regards the assembling of the stack extension (when necessary), refer to the point 2.2.

-As regards the assembling of the draft switch (when necessary), refer to the point 2.4.

2.6 Assembling the fry-top on a neutral base (Fig. 3)
-Assemble the top on the proper neutral base through the following operations:
-Remove knobs, control board and back of the top.
-Position the top on its base.
-Fasten these two elements with the four screws **V**, as shown in the fig. 3.
-Reassemble the control board and the back of the top.

2.7 Aligning the equipment (Fig. 2)
Operate as follows:
-Remove the knobs and the control board of the top.
-Arrange the apparatuses side by side and level at the same height.
-Fasten the apparatuses with the proper screws, as shown in the fig. 2.

2.8 Assembling the tops in bridge configuration (Fig. 3A)
-Fix the two supporting crossbars **T** in the proper holes drilled in the sides of the contiguous bases.
-Level the two bases carefully.
-Position the top on the crossbars and remove the knobs and the control board from this top.
-Fasten the top onto the crossbars with the four screws V, as shown in the fig. 3.
-Align and fix the apparatuses arranged side by side, as indicated above (paragraph 2.7 - fig. 2).
-Reassemble the back, the control board and the knobs of the top.

2.9 Connection to the gas pipe network
-Before connecting the equipment, consult the gas service company.
-Insert a cutoff cock before the apparatus, in an easily accessible position.
-Make sure that there are no leaks in pipe unions.
-If this connection has to be carried out in the rear side of the fry-top, remove the respective plug and apply it airtightly onto the frontal connection.
-Check whether the equipment is prearranged for the feeding gas; if necessary, adapt the apparatus to the type of gas supplied by the gas service, after reading the paragraph 3 carefully.
-In **Denmark**, before connecting the equipment to the gas pipe network, screw the nipple supplied with the apparatus, on the feeding ramp.

3 - ADAPTING THE FRY-TOP TO OTHER TYPES OF GAS

If the feeding gas is not of the group for which the apparatus is prearranged, transform the equipment through the following operations.
Nozzles and rating plates are packed in a proper bag supplied with the equipment.

3.1 Replacing the pilot burner nozzles of the griddle plate (Fig.4)
-Remove the knob and the control board of the griddle plate.
-Remove the lower horizontal panel of the oven.
-Unscrew the unions **R** and replace the nozzles **UP** with those indicated in the table **T1.**
-Screw down the unions **R** again**.**

3.2 Replacing nozzles and air registers of the burners of the griddle plate (Fig.5)
-Remove the knob and the control board of the griddle plate.
-Unscrew the nozzle **U** and replace it with that indicated in the table **T1.**
-Unloose the screw **V** and set the air adjusting bush at the distance "**A**" indicated in the table **T1**.
-Screw down the screw **V** tightly and seal it with red paint.

3.3 Replacing nozzles and air registers of the burners - gas oven (Fig.5A)
-Remove the lower horizontal panel and the bottom panel of the oven.
-Unscrew the nozzle **U** and replace it with that indicated in the table **T1.**
-Unloose the screw **V** and set the air adjusting bush at the distance "**A**" indicated in the table **T1**.
-Screw down the screw **V** tightly and seal it with red paint.

3.4 Replacing the rating plate of gas
-Apply the rating plate indicating the new type of gas onto the equipment thus transformed.

4 - STARTING

4.1 Checking the operation
Start the equipment according to the **instructions of use**, and check:
-the correct operation of pilot and main burners;
-that there are no leaks;
-the correct operation of room ventilation systems;
-the efficiency of the exhaust gas system; if necessary, refer to the paragraph **5 "Check of some malfunctions"**;
- whether the data of the rating plate of the equipment correspond to those of the gas pipe network.
Warning: during the operation, take extreme care in handling the hot areas of the outer surface.

4.2 Checking the thermal power
After installing the equipment and adapting it to another gas group or in any maintenance operation, check the thermal power.
-The thermal power rating is indicated in the tables **T5** and **T5A**.
-The equipment operates at the power rating when its nozzles actually correspond to the type of gas supplied and to the operating pressure indicated in the table **T1**.
-As regards the control of feeding pressure, refer to the paragraph 4.3 "**Checking the gas feeding pressure**".

4.3 Checking the gas feeding pressure
-Necessary measuring instrument: pressure gage with minimum accuracy rating of 0.2 mBar.
-Remove the control board of the griddle plate.
-Remove the tight screw of the pipe tap **P** (see fig. 1) and connect the pipe of the pressure gage to this tap.
-Carry out the measurement while the equipment is operating.
-The measured value must be included within the limits indicated in the table **T3**; otherwise, stop the test and call the gas service company.
-Disconnect the pipe of the pressure gage and screw down the screw of the pipe tap tightly.

5 - CHECK OF SOME MALFUNCTIONS

5.1 The pilot burner shows a difficult ignition or it fails to ignite
-Piezoelectric lighter, ignition plug or pilot burner cable faulty
-Insufficient gas feeding pressure.
-Nozzle or pipe clogged.
-The gas cock is faulty.

5.2 Extinction of pilot burner during the operation
-The thermocouple is faulty, or it is not properly heated, or not correctly connected to the gas cock.
-Gas feeding pressure drop.
-Intervention of the safety thermostat of manual reset of the griddle plate.
-The gas valve is faulty.

5.3 The main burners show a difficult ignition or they fail to ignite
-Insufficient gas feeding pressure.
-Nozzles clogged.
-The gas valve is faulty.
-Intervention of the safety thermostat of manual reset (when installed).

5.4 Difficult control of temperature
-The gas valve is faulty.

6 - REPLACING SOME COMPONENTS

N.B.: **The sealed components must not be tampered with. After any operation, check that there are no leaks, if necessary.**

6.1 Main burners of the griddle plate
Remove the griddle plate taking care of the capillary tubes of the thermostat bulbs; then remove the bulbs from their seats.
Remove the baffles and the burner closing plate,
Remove the control board and replace the component.

6.2 Pilot burners of the griddle plate
Remove the griddle plate taking care of the capillary tubes of the thermostat bulbs; then remove the bulbs from their seats.
Remove the control board and replace the component.

6.3 Safety thermostat and gas valve of the **griddle plate**
Remove the control board, lift the griddle plate, remove the thermostat bulb. Replace the component.

6.4 Thermocouple, piezoelectric lighter, ignition plug of the **griddle plate**
Remove the control board and replace the component.

6.5 Gas valve, piezoelectric lighter of the **gas oven**
Remove the vertical control board of the oven; if necessary, remove also the right side panel of the equipment, and replace the component.

6.6 Thermocouple of the **gas oven**
Remove the vertical control board and the lower horizontal panel of the oven, and replace the component.

6.7 Pilot burner and ignition plug of the **gas oven**
Remove the lower horizontal panel and the bottom panel of the oven, and replace the component.

6.8 Main burner of the **gas oven**
Remove the lower horizontal panel and the bottom panel of the oven, and replace the component.

7 - USE AND MAINTENANCE

7.1 Warning
This equipment has been designed for professional aims, therefore it must be operated exclusively by trained personnel. It must exclusively be used to cook food; consequently any other use is improper. Before using the griddle plate for the first time, remove the industrial protection grease washing it with water and alkaline detergent. Every day, before using the fry-top, drain the oil receiver. Its installation and possible transformation for other gas group must be carried out by authorized and qualified installers. In case of troubles, turn off the gas cutoff cock installed before the equipment. For any repair, call the authorized After-Sales Service and require only original spare parts.
Not complying with these instructions may seriously compromise the safety of this equipment; the manufacturer declines any liability in case these warnings are not complied with.

7.2 Safety devices
"Chrome-plated" griddle plates are equipped with a safety thermostat which cuts off the gas flow when the maximum control temperature is exceeded. When this trouble occurs, close the cutoff cock, installed before the equipment, and call the After-sales Service.

7.3 Use of the griddle plate
The control knob of the gas valve is marked with the following symbols:

●	**Off**
✶	**Pilot burner**
100	**MINIMUM cooking temperature**
200	**INTERMEDIATE cooking temperature**
300	**MAXIMUM cooking temperature**

7.4 Use of the chrome-plated griddle
-Move the food exclusively with spatulas of stainless steel with rounded edges.
-When cleaning the plate, do not use tools which can damage the chrome plating: use a scraper with rounded edges taking care that all the length of its blade is in contact with the plate; avoid sudden movements. Use any tool with extreme care.
-Cooking food with vinegar and/or lemon can often provoke some variation in the surface appearance of the plate, but this does not compromise its functioning.
Caution: scrapers with sharp edges or sharpened tools can scratch the plate compromising its cleanness and functioning, irreparably.

7.5 Lighting the main burners of the **griddle plate**
-Press and turn the knob to the position ✶.
-Press the knob completely and light the pilot burner pressing the button of the piezoelectric lighter. After lighting, keep the knob pressed for approximately 20 seconds, then release it. In case of extinction of the pilot burner, repeat this operation.
-Check the pilot burner through the sight glass of the control board.

-Turn the knob to the position corresponding to the desired temperature.

7.6 Extinction of the burners of the **griddle plate**
-Switch off the main burner turning the knob to the position ✶
-Switch off the pilot burner pressing and turning the knob to the position ●.

7.7 Using the **gas oven**
The control knob of the gas valve is marked with the following references:

●	**Off**
✶	**Pilot burner**
100	**MINIMUM cooking temperature**
200	**INTERMEDIATE cooking temperature**

MAXIMUM cooking temperature

7.8 Ignition of the burners of **gas oven**
-Press and turn the knob to the position ✶.
-Press the knob completely and light the pilot burner pressing the pushbutton of piezoelectric lighter. After lighting, keep the knob pressed for approximately 20 seconds, then release it. In case of extinction of the pilot burner, repeat this operation.
-Check the pilot burner and, if necessary, light it through the hole on the oven bottom.
-Turn the knob to the position corresponding to the desired temperature.
-Do not keep the door open while the oven is operating.

7.9 Extinction of the burners of **gas oven**
-Put off the burner turning the knob to the position
-Put off the pilot burner pressing and turning the knob to the position ●.

7.10 Removing the griddle plate
The griddle plate is fixed onto the top of the equipment. When necessary, remove it according to the following procedure:
-Extract the knobs.
-Remove the control board: the elements fastening the plate are now accessible.
-Unloose the screw fixing the plate to the supporting base.
-Lift the fore side of the plate with caution for the minimum space required to extract the bulbs of thermostats inserted in the same plate.
-Extract the bulbs of thermostats.
The plate can be removed completely only after this operation; comply strictly with these instructions, as any other different procedure can irreparably damage the capillary tubes and bulbs of the operating and safety thermostats.
Reassemble the plate carrying out the same operations backwards, but take the utmost care in inserting the bulbs and capillary tubes of thermostats in their correct positions, without crossing the chamber of burners.

8 - CLEANING AND MAINTENANCE
-Wash the surfaces of stainless steel with water and non abrasive detergents, every day; then rinse abundantly and wipe.
-When cleaning stainless steel, never use detergents with abrasive substances, chips, steel wool, brushes or scrapers of common steel.
-Clean the floor under the fry-top with non corrosive products.
-Do not wash the equipment with water jets.
When the equipment must not be used for long time, comply with the following instructions:
-Turn off the gas cock installed before the equipment.
-Clean all the surfaces carefully.
-Protect the surfaces of stainless steel laying off a light film of white mineral oil with a cloth.
-Ventilate the rooms periodically.
-Check the equipment periodically (at least once a year); this check must be carried out by qualified professional personnel. Drawing up a maintenance contract is recommended.

8.1 Cleaning the oven compartment
Clean the oven compartment every day. For this, use only suitable products and comply with the supplier's instructions. Here is the procedure suggested:
-These operations must be carried out with the oven at a temperature below 70 °C
-Open the oven door and spray a proper product onto the surfaces to be cleaned.
-Shut the door for the time required for the cleaning action (10-15 min).
-Open the door with caution because there may be some vapors, and remove the oven bottom and shelves to wash them separately.
-Clean the inside of the oven compartment and rinse with a sponge soaked with lukewarm water.
-Reassemble the components removed; if necessary, heat the oven for some minutes to dry its cooking compartment.

9 - LIST OF SPARE PARTS
-Gas valve of the griddle plate
-Gas valve of the oven
-Pilot burner
-Thermocouple
-Ignition plug of pilot burner
-Safety thermostat (if installed)
-Piezoelectric lighter
-Pilot burner cable.

TABLE DES MATIERES

1- INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR p. 18
1.1 Identification des modèles p. 18
1.2 Données techniques p .18

2 - AVERTISSEMENTS GENERAUX p. 18
2.1 Installation p. 18
2.2 Installation de la cheminée p. 18
2.3 Installation sous hotte aspirante p. 18
2.4 Installation de l'interrupteur de tirage p. 18
2.5 Montage p. 19
2.6 Montage de la table de cuisson sur base neutre p. 19
2.7 Union d'appareils p. 19
2.8 Montage de la table cuisson en pont p. 19
2.9 Branchement au réseau d'alimentation de gaz p. 19

3 - TRANSFORMATION POUR ADAPTATION A D'AUTRES TYPES DE GAZ p. 19
3.1 Remplacement des injecteurs de la veilleuse p. 19
3.2 Remplacement des injecteurs et régulation de l'air des brûleurs de la plaque de cuisson p. 19
3.3 Remplacement des injecteurs et régulation de l'air du four p. 19
3.4 Remplacement de la plaque de données caractéristiques gaz p. 19

4 - MISE EN SERVICE p. 19
4.1 Contrôle du fonctionnement de l'installation de gaz p. 19
4.2 Contrôle de la puissance thermique p. 19
4.3 Contrôle de la pression d'alimentation de gaz p. 20

5 - EXAMEN DE CERTAINES ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT p. 20
5.1 Allumage difficile ou non-allumage de la veilleuse p. 20
5.2 Extinction de la veilleuse pendant le fonctionnement p. 20
5.3 Allumage difficile ou non-allumage du brûleur p. 20
5.4 Réglage difficile de la température du four p. 20

6 - REMPLACEMENT DE CERTAINS COMPOSANTS p. 20
Brûleurs - Veilleuse - Thermocouple - Bougie d'allumage de la veilleuse
Vanne de gaz - Allume-gaz piézo-électrique

7- EMPLOI ET ENTRETIEN p. 20
7.1 Avertissements p. 20
7.2 Dispositifs de sécurité p. 20
7.3 Utilisation de la plaque de cuisson p. 21
7.4 Utilisation de la plaque de cuisson chromée p. 21
7.5 Allumage des brûleurs de la plaque de cuisson p. 21
7.6 Extinction des brûleurs de la plaque de cuisson p. 21
7.7 Utilisation du four à gaz p. 21
7.8 Allumage du brûleur du four à gaz p. 21
7.9 Extinction du brûleur du four à gaz p. 21
7.10 Démontage de la plaque de cuisson p. 21

8 - NETTOYAGE ET ENTRETIEN p. 21

9 - LISTE DES PIECES DE RECHANGE p. 22

10 - ANNEXES p. 33

1-INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION 1.1 Identification des modèles	Serie 700			Serie 900		
	½ M	1 M	I M + Four a gaz	½ M	1 M	I M + Four a gaz
Plaque lisse	803153122 (Dessus)	803153142 (Dessus)	803133142	803163122 (Dessus)	803163142 (Dessus)	803143142
Plaque lisse chromée	803153622 (Dessus)	803153642 (Dessus)	803133642	803163622 (Dessus)	803163642 (Dessus)	803143642
Plaque lisse sur placard	803113122	803113142		803123122	803123142	
Plaque lisse chromée sur placard	803113622	803113642		803123622	803123642	
Plaque striée	803153222 (Dessus)	803153242 (Dessus)	803133242	803163222 (Dessus)	803163242 (Dessus)	803143242
Plaque striée chromée	803153722 (Dessus)	803153742 (Dessus)	803133742	803163722 (Dessus)	803163742 (Dessus)	803143742
Plaque striée sur placard	803113222	803113242		803123222	803123242	
Plaque striée chromée sur placard	803113722	803113742		803123722	803123742	
Plaque ½ lisse + ½ striée		803153442 (Dessus)	803133442		803163442 (Dessus)	803143442
Plaque ½ lisse + ½ striée sur placard		803113442			803123442	
Plaque ½ lisse + ½ striée chromée		803153942 (Dessus)	803133942		803163942 (Dessus)	803143942
Plaque ½ lisse + ½ striée chromée sur placard		803113942			803123942	

1.2 Données techniques

Les données techniques des appareils sont indiquées aux **Tableaux T5** - **T5A**.

2 - AVERTISSEMENTS GENERAUX

Lire attentivement les instructions contenues dans cette notice, car elles fournissent d'importantes indications quant à la sécurité de l'installation, à son emploi et à son entretien. Conserver soigneusement cette notice de façon à pouvoir être consultée successivement par les différents opérateurs.

Les opérations d'installation, de transformation et d'entretien de l'appareil doivent être effectuées par des Installateurs Autorisés ou par des Services spécialisées, conformément aux normes de sécurité en vigueur.

Le Constructeur décline toute responsabilité en cas d'inobservation de cette obligation.

2.1 Installation

- Après avoir retiré l'emballage, s'assurer que l'appareil est en bon état. En cas de doute, ne pas mettre en service cet appareil et s'adresser à un personnel hautement qualifié sur le plan professionnel.
- Les éléments d'emballage peuvent être une source de danger, aussi ne doivent-ils pas être laissés à la portée des enfants.
- L'appareil doit être installé dans l'emplacement définitif qu'il occupera dans la cuisine, préférablement sous une hotte aspirante permettant la bonne régénération de l'air.
- L'installation ne doit être effectuée que dans des locaux suffisamment aérés.
- **Les appareils du type A1 et B21** ne peuvent être installés que dans des locaux ventilés conformément aux règlements techniques en vigueur. Il est toujours conseillé de les placer sous la hotte aspirante qui assure l'évacuation des vapeurs et des gaz de combustion.
- **Les appareils du typo B 11** doivent être installés de façon à ce que les gaz de décharge soient acheminés dans une installation appropriée réalisée selon les normes en vigueur. La cheminée de raccordement est fournie séparément.
- On doit mettre en relief le type d'installation effectué en traçant une croix dans la case concernée : A1 - B11 - B21 de la plaque des données caractéristiques (se trouvant à l'intérieur du panneau de commandes).
- Les appareils peuvent être installés séparément, ou bien en combinaison avec d'autres appareils de notre gamme.
- L'appareil n'est pas apte à être encastré.
- La distance entre l'appareil et les parois environnantes doit être d'au moins 10 cm. En présence de parois non combustibles ou protégées par une isolation thermique, cette distance peut être plus réduite.
- Les dimensions d'encombrement des appareils sont indiquées aux pages annexes.

2.2 Installation de la cheminée de raccordement (Fig. 6)

- Extraire les grilles d'évacuation de fumées de la cheminée de l'appareil.
- Enlever la pellicule de protection de la bande biadhésive des deux plaquettes filetées "B" et positionner ces dernières en les faisant adhérer, comme indiqué à la Fig. 6, dans la cheminée "A"; les trous doivent correspondre.
- Enlever le fond de la cheminée "C".
- Placer la cheminée "C" sur la cheminée "A" et la fixer avec les vis "D".
- Remonter le fond de la cheminée "C".

2.3 Installation sous hotte aspirante (Fig. 7)

En cas d'installation sous hotte aspirante, la cheminée de raccordement (sans interrupteur de tirage) doit arriver à une hauteur telle que la

distance entre la partie terminale de la cheminée et le filtre de la hotte soit comprise entre 125 et 200 mm.

Pour obtenir ce résultat, procéder comme suit (voir la Fig. 7):

- Installer la cheminée comme indiqué au point 2.2.
- Enfiler par la partie terminale de la cheminée le secteur mobile de celle-ci et le glisser jusqu'à la hauteur voulue, entre 125 et 200 mm.
- Fixer ce secteur "télescopique" en effectuant 4 orifices au niveau des points de référence prévus sur les 2 côtés du secteur mobile, puis le bloquer en utilisant les vis-tarauds prévues à cet effet.

2.4 Installation de l'interrupteur de tirage (Fig. 8)

Si les normes en vigueur l'exigent, l'interrupteur de tirage (qui est fourni séparément) devra être installé de la manière suivante :

- Installer la cheminée comme indiqué au point 2.2.
- Monter sur cette dernière l'interrupteur de tirage.
- Le fixer avec les 4 vis-tarauds.
- Insérer le tuyau de décharge (pour l'évacuation à l'extérieur et d'un diamètre adéquat) dans le manchon de l'interrupteur de tirage.

2.5 Montage
- Enlever la pellicule de protection couvrant les parties extérieures de l'appareil. Enlever les traces de colle encore présentes en utilisant un solvant approprié.
- Procéder au nivellement de l'appareil en intervenant sur les pieds réglables.
- Si on l'installe seul, l'appareil de 40 cm de largeur doit être fixé au sol avec les brides prévues à cet effet (Fig. 2A).
- Pour le montage de la rallonge de la cheminée (si elle est prévue), voir le point 2.2.
- Pour le montage de l'interrupteur de tirage (s'il est prévu), voir le point 2.4.

2.6 Montage de la table de cuisson sur base neutre (Fig. 3)
- Pour réaliser le montage de la table de cuisson sur sa base neutre, effectuer les opérations suivantes :
- Enlever les manettes et le panneau de commandes et le dossier de la table de cuisson.
- Poser la table de cuisson sur sa base.
- Fixer les deux appareils en utilisant les 4 vis **V** comme indiqué à la fig. 3.
- Remonter le panneau de commandes et le dossier de la table de cuisson.

2.7 Union avec mise en ligne des appareils
Procéder comme suit :
- Enlever les manettes et le panneau de commandes de la table de cuisson.
- Placer côte à côte les appareils et les mettre de niveau à la même hauteur.
- Fixer les appareils comme indiqué à la Fig. 2 en utilisant les vis prévues à cet effet.

2.8 Montage des tables de cuisson en pont (Fig. 3A)
- Fixer les deux traverses di soutien **T** en utilisant les orifices pratiqués à cet effet sur les flancs des appareils contigus de soutien.
- Mettre soigneusement de niveau les deux appareils de soutien.
- Mettre la table de cuisson sur les traverses et enlever de celle-ci les manettes, le panneau de commandes et le dossier.
- Fixer la table de cuisson aux traverses en utilisant les 4 **V** comme indiqué à la Fig. 3A.
- Effectuer le fixage avec les appareils installés à côté comme indiqué au point 2.7 (Fig. 2).
- Remonter le dossier, le panneau de commandes et les manettes de la table de cuisson.

2.9 Branchement au réseau de distribution de gaz
- Avant d'effectuer le branchement, consulter le Service de distribution de gaz.
- Monter un robinet d'arrêt en amont de l'appareil, ceci dans une position facilement accessible.
- S'assurer qu'il n'y a pas de pertes aux points de raccordement.
- Si le raccordement est prévu à l'arrière, retirer le bouchon de fermeture et le monter de façon bien étanche sur le raccord avant.
- Vérifier la prédisposition de l'appareil au gaz d'alimentation; si nécessaire, procéder à l'adaptation au type de gaz distribué, ceci après avoir lu très attentivement le paragraphe 3.
- Pour l'installation d'appareils au **Danemark**, avant d'effectuer le branchement au réseau de distribution de gaz, visser sur le raccord d'alimentation le nipple fourni avec l'appareil.

3 - TRANSFORMATION POUR L'ADAPTATION A D'AUTRES TYPES DE GAZ

Si le type de gaz distribué ne correspond pas à celui pour lequel l'appareil est prédisposé, effectuer toutes les opérations citées ci-dessous.
Les injecteurs et les plaques des données caractéristiques sont contenues dans un sachet prévu à cet effet fourni avec l'appareil.

3.1 Remplacement des injecteurs des veilleuses de la plaque de cuisson et du four (Fig. 4)
- Enlever les manettes et le panneau de commandes de la plaque de cuisson.
- Enlever le panneau horizontal inférieur du four.
- Dévisser le raccord **R** et remplacer les injecteurs **UP** par ceux qui sont indiqués au tableau **T1.**
- Revisser le raccord **R.**

3.2 Remplacement des injecteurs et régulation de l'air des brûleurs de la plaque de cuisson (Fig. 5)
- Enlever les manettes et le panneau de commandes de la plaque de cuisson.
- Dévisser l'injecteur **U** présent et le remplacer par celui qui est indiqué au tableau **T1**.
- Desserrer la vis **V** et régler la bague de régulation de l'air à la distance "**A**" indiquée au tableau **T1**.
- Revisser à fond la vis **V** et la bloquer avec du vernis rouge.

3.3 Remplacement des injecteurs et régulation de l'air des brûleurs du four à gaz (Fig. 5A)
- Enlever le panneau horizontal inférieur et la sole du four.
- Dévisser l'injecteur **U** présent et le remplacer par celui qui est indiqué au tableau **T1**.
- Desserrer les vis **V** et effectuer la régulation de l'air à la distance "**A**" indiquée au tableau **T1**.
- Revisser à fond les vis **V** et les bloquer avec du vernis rouge.

3.4 Remplacement de la plaquette de prédisposition du gaz
- Appliquer sur l'appareil la plaquette indiquant le nouveau type de gaz pour lequel on a fait la transformation.

4 - MISE EN SERVICE

4.1 Contrôle du fonctionnement
Mettre en marche l'appareil selon les **instructions pour l'emploi** et vérifier :
- le bon fonctionnement des veilleuses et des brûleurs;
- l'absence de pertes de gaz;
- le bon fonctionnement des systèmes d'aération du local;
- l'efficacité de l'installation d'évacuation des gaz brûlés; si nécessaire, consulter le paragraphe **5 "Examen de certaines anomalies de fonctionnement"**;
- la bonne correspondance entre les données de la plaque de l'appareil et celles du réseau de distribution de gaz.

Avertissement : pendant le fonctionnement, faire très attention aux zones chaudes de la surface extérieure.

4.2 Contrôle de la puissance thermique
Après avoir réalisé l'installation et l'adaptation à un autre type de gaz et en cas d'opérations d'entretien, contrôler la puissance thermique de l'appareil.
- La puissance thermique nominale est indiquée aux tableaux **T5** et **T5A**.

- L'appareil fonctionne sur la valeur nominale quand les injecteurs montés correspondent au type de gaz d'alimentation et à la pression de fonctionnement indiquée au tableau **T1**.
- Pour le contrôle de la pression d'alimentation, voir le paragraphe 4.3 "**Contrôle de la pression d'alimentation du gaz**".

4.3 Contrôle de la pression d'alimentation du gaz
- L'instrument de mesure nécessaire est le manomètre avec une définition minimale de 0,2 mBar.
- Enlever les manettes et le panneau de commandes du plan de cuisson.
- Enlever la vis d'étanchéité de la prise de pression **P** (Fig. 1) et brancher à cette dernière le tuyau du manomètre.
- Effectuer la mesure pendant que l'appareil fonctionne.
- La valeur mesurée doit rentrer dans les limites indiquées au tableau **T3**; dans le cas contraire, arrêter l'essai et contacter le Service de distribution de gaz.
- Débrancher le tuyau du manomètre et visser à fond la vis de prise de pression.

5 - EXAMEN DE CERTAINES ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

5.1 Allumage difficile ou non-allumage de la veilleuse
- Allume-gaz piézo-électrique, bougie d'allumage ou câble d'allumage défectueux.
- Pression du gaz d'alimentation insuffisante.
- Injecteur ou tuyaux obstrués.
- Vanne de gaz défectueuse.

5.2 Extinction de la veilleuse pendant le fonctionnement
- Thermocouple défectueux, réchauffement insuffisant de ce dernier ou mauvaise connexion à la vanne de gaz.
- Chute de pression de l'alimentation de gaz.
- Intervention du thermostat de sécurité à réenclenchement manuel de la plaque de cuisson.
- Vanne de gaz défectueuse.

5.3 Allumage difficile ou non-allumage des brûleurs
- Pression d'alimentation de gaz insuffisante.
- Injecteurs obstrués.
- Vanne de gaz défectueuse.
- Intervention du thermostat de sécurité à réenclenchement manuel (s'il est prévu).

5.4 Difficultés de réglage de la température
- Vanne de gaz défectueuse.

6 - REMPLACEMENT DE CERTAINS COMPOSANTS

Note générale : **Les composants scellés ne doivent pas être altérés. Après toute intervention, vérifier, si nécessaire, qu'il n'y ait aucune perte de gaz.**

6.1 Brûleur de la plaque de cuisson
Enlever la plaque de cuisson en faisant bien attention aux capillaires des bulbes des thermostats, dégager les bulbes de leur emplacement.
Démonter les déflecteurs et la plaque de blocage du brûleur. Enlever le panneau de commandes. Remplacer le composant.

6.2 Veilleuses de la plaque de cuisson
Enlever la plaque de cuisson en faisant bien attention aux capillaires des bulbes des thermostats, dégager les bulbes de leur emplacement.
Enlever le panneau de commandes. Remplacer le composant.

6.3 Thermostat de sécurité et vanne de gaz de la plaque de cuisson
Enlever le panneau de commandes, soulever la plaque de cuisson, dégager le bulbe du thermostat. Remplacer le composant.

6.4 Thermocouple, allume-gaz piézo-électrique, bougie d'allumage de la plaque de cuisson
Enlever le panneau de commandes et remplacer le composant.

6.5 Vanne de gaz, allume-gaz piézo-électrique du four à gaz
Enlever le panneau vertical de commandes du four et, si nécessaire, le flanc droit de l'appareil, et remplacer le composant.

6.6 Thermocouple du four à gaz
Enlever le panneau vertical de commandes et le panneau horizontal inférieur du four, et remplacer le composant.

6.7 Veilleuse, bougie d'allumage du four à gaz
Enlever le panneau horizontal inférieur du four et la sole du four, et remplacer le composant.

6.8 Brûleur du four à gaz
Enlever le panneau horizontal inférieur du four et la sole du four, et remplacer le composant.

7 - EMPLOI ET ENTRETIEN

7.1 Avertissements
L'appareil est destiné à l'emploi professionnel, aussi ne doit-il être utilisé que par un personnel bien préparé. Il doit être destiné exclusivement à la cuisson des aliments; par conséquent tout autre type d'emploi est à considérer impropre. Avant de mettre en service la plaque de cuisson, la nettoyer des graisses de protection industrielles en employant de l'eau et un détergent alcalin. Chaque jour, avant l'emploi de l'appareil et quand il est froid, vider le bac de réception de l'huile. L'installation et l'éventuelle adaptation à un autre type de gaz doivent être effectuées par des installateurs autorisés et qualifiés. En cas de panne, fermer le robinet d'arrêt de gaz se trouvant en amont de l'appareil. Pour toute réparation, s'adresser aux Centres d'Après-Vente autorisés et exiger des pièces de rechange originales.
L'inobservation de ces règles peut compromettre sérieusement la sécurité de l'appareil; le constructeur décline toute responsabilité au cas où ces normes obligatoires ne seraient pas respectées.

7.2 Dispositifs de sécurité
La plaque de cuisson "**chromée**" est munie d'un thermostat de sécurité qui, en cas de dépassement de la température maximale de réglage, interrompt l'arrivée de gaz. Au cas où se produirait cet inconvénient, fermer le robinet d'arrêt du gaz se trouvant en amont de l'appareil et demander l'intervention du Centre d'Après-Vente.

7.3 Utilisation de la plaque de cuisson

La manette de commande de la vanne de gaz présente les symboles suivants:

- ● **éteint**
- ✶ **veilleuse**
- **100** **Température MINIMALE de cuisson**
- **200** **Température MOYENNE de cuisson**
- **300** **Température MAXIMALE de cuisson**

7.4 Utilisation de la plaque chromée

- Pour déplacer les aliments, n'employer que des spatules en acier inoxydable avec des bords arrondis.
- Pour le nettoyage ne pas utiliser d'instruments pouvant endommager la strate de chrome: employer la raclette aux bords arrondis en veillant que toute la longueur de la lame soit en contact avec la plaque; éviter les mouvements brusques. Employer les instruments avec extrême attention.
- L'emploi de vinaigre et/ou de citron pendant la cuisson peut modifier parfois l'aspect de la surface de la plaque, mais ceci n'en compromet pas le fonctionnement.

Attention: l'emploi de raclettes à arête ou d'ustensiles pointus peut provoquer des rayures sur la plaque, compromettant irrémédiablement la perfection des nettoyages et la fonctionnalité de la plaque.

7.5 Allumage des brûleurs de la plaque de cuisson

- Presser et tourner la manette à la position ✶
- Presser à fond la manette et allumer la veilleuse en appuyant sur le bouton de l'allume-gaz piézo-électrique. Après l'allumage, maintenir pressée la manette pendant environ 20 secondes, puis la relâcher. En cas d'extinction de la veilleuse, refaire cette opération.
- La veilleuse peut être contrôlée à travers le regard se trouvant sur le panneau de commandes.
- Tourner la manette et la mettre à la position correspondant à la température désirée.

7.6 Extinction des brûleurs de la plaque de cuisson

- Pour éteindre le brûleur, on doit mettre la manette à la position ✶
- Pour éteindre la veilleuse, appuyer sur la manette et la mettre à la position ●

7.7 Utilisation du four à gaz

La manette de commande de la vanne de gaz présente les indications suivantes :

- ● **Eteint**
- ✶ **Veilleuse**
- **100** **Température MINIMALE de cuisson**
- **200** **Température MOYENNE de cuisson**
- **320** **Température MAXIMALE de cuisson**

7.8 Allumage des brûleurs du four à gaz

- Presser et tourner la manette à la position ✶
- Presser à fond la manette et allumer la veilleuse en appuyant sur le bouton de l'allume-gaz piézo-électrique. Après l'allumage, maintenir pressée la manette pendant environ 20 secondes, puis la relâcher. En cas d'extinction de la veilleuse, refaire cette opération.
- La veilleuse peut être contrôlée et éventuellement allumée à travers l'orifice se trouvant sur la sole du four.
- Tourner la manette et la mettre à la position correspondant à la température désirée.
- Ne pas laisser la porte ouverte pendant le fonctionnement du four.

7.9 Extinction des brûleurs du four à gaz

- Pour éteindre le brûleur, mettre la manette à la position ✶
- Pour éteindre la veilleuse appuyer sur la manette et la mettre à la position ●.

7.10 Démontage de la plaque de cuisson

La plaque de cuisson est fixée sur le dessus de l'appareil. Pour la démonter en cas de nécessité, procéder de la façon suivante:

- Extraire les manettes.
- Démonter le tableau de commandes; cette opération permet d'accéder au fixage de la plaque.
- Dévisser la vis fixant la plaque à la base de support.
- Soulever avec attention le côté antérieur de la plaque, en ne le haussant que de l'espace nécessaire pour pouvoir extraire les bulbes des thermostats insérés dans la plaque.
- Extraire les bulbes des thermostats de leur emplacement.

Ce n'est qu'après cette opération que l'on pourra soulever complètement la plaque; toute autre intervention non conforme à celle qui vient d'être indiquée peut endommager irrémédiablement les capillaires et les bulbes des thermostats de travail et de sécurité. Remonter la plaque en procédant à l'envers, en faisant cependant très attention à bien remettre en place les bulbes et les capillaires des thermostats; ceux-ci ne doivent en aucun cas passer dans le logement des brûleurs.

8 - NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Laver tous les jours les surfaces en acier inoxydable en utilisant de l'eau et des détergents non abrasifs; ensuite, rincer abondamment et essuyer.
- Pour le nettoyage de l'acier inoxydable, on doit absolument éviter les détergents contenant des substances abrasives, ainsi que les copeaux, les paillettes, les brosses ou les raclettes en acier commun.
- Ne pas employer de produits corrosifs pour le nettoyage du plancher sous l'appareil.
- Ne pas laver l'appareil en employant des jets d'eau.

En cas de longues périodes d'inactivité de l'appareil, il est conseillé d'observer les précautions suivantes :

- Fermer le robinet d'arrêt de gaz se trouvant en amont de l'appareil.
- Nettoyer soigneusement toutes les surfaces.
- Protéger les surfaces en acier inoxydable en y étendant avec un chiffon une légère strate d'huile de vaseline.
- Aérer périodiquement les locaux.
- Soumettre l'appareil à un contrôle périodique (au moins une fois par an) qui devra être effectué par un personnel qualifié sur le plan professionnel. Il est conseillé de stipuler un contrat de maintenance.

8.1 Nettoyage de la chambre du four

Il est conseillé d'effectuer à la fin de chaque journée un nettoyage de la chambre du four. Pour cela, employer des produits aptes à cet emploi et suivre les conseils du fournisseur. La procédure indiquée est la suivante:

- Opérations à suivre avec chambre du four à une température inférieure à 70 °C
- Ouvrir la porte du four et vaporiser un produit approprié sur les surfaces à nettoyer.

- Fermer la porte pendant le temps nécessaire à l'action détergente (10-15 mn.).
- Ouvrir la porte avec précaution, du fait de la présence possible de vapeurs et enlever la sole et les supports de grilles pour les laver séparément.
- Nettoyer l'intérieur de la chambre et la rincer avec une éponge imprégnée d'eau tiède.
- Remonter les composants enlevés et éventuellement brancher le chauffage pendant quelques minutes pour essuyer la chambre.

9 - LISTE DES PIECES DE RECHANGE

- Vanne de gaz du plan de cuisson
- Vanne de gaz du four
- Veilleuse
- Thermocouple
- Bougie d'allumage de la veilleuse
- Thermostat de sécurité (s'il est prévu)
- Allume-gaz piézo-électrique
- Câble d'allumage du four à gaz.

INHOUD

1- INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATEUR pag. 24
1.1 Identificatie van de modellen pag. 24
1.2 Technische gegevens pag. 24

2 - WAARSCHUWINGEN pag. 24
2.1 Installatie pag. 24
2.2 Installatie van de schoorsteen pag. 24
2.3 Installatie onder afzuigkap pag. 24
2.4 Installatie trekschakelaar pag. 24
2.5 Montering pag. 24
2.6 Montering top op basis pag. 25
2.7 Verbinding tussen apparaten pag. 25
2.8 Brugmontering top pag. 25
2.9 Aansluiting op het gasnet pag. 25

3 - VERANDERING VOOR AANPASSING OP ANDER SOORT GAS pag. 25
3.1 Vervanging gaspitten pilootbranders pag. 25
3.2 Vervanging gaspitten en luchtregelaar branders kookplaat pag. 25
3.3 Vervanging gaspitten en luchtregelaar oven pag. 25
3.4 Vervanging typeplaatje gasgegevens pag. 25

4 - HET IN WERKING STELLEN VAN HET APPARAAT pag. 25
4.1 Controle functionering gasinstallatie pag. 25
4.2 Controle thermisch vermogen pag. 25
4.3 Controle gasvoedingsdruk pag. 25

5 - ANALYSE VAN ENKELE STORINGEN pag. 26
5.1 Moeilijke of gemiste ontsteking pilootbrander pag. 26
5.2 Uitdoving pilootbrander tijdens de werking pag. 26
5.3 Moeilijke of gemiste ontsteking brander pag. 26
5.4 Moeilijke regeling temperatuur pag. 26

6 - VERVANGING VAN ENKELE COMPONENTEN pag. 26
Branders, Piloot, Thermokoppel, Bougie ontsteking piloot, Gasklep, Piëzoelektrische ontsteker

7- GEBRUIK EN ONDERHOUD pag. 26
7.1 Waarschuwingen pag. 26
7.2 Veiligheidsinrichtingen pag. 26
7.3 Gebruik kookplaat pag. 26
7.4 Gebruik verchroomde kookplaat pag. 26
7.5 Ontsteking branders kookplaat pag. 27
7.6 Uitdoving branders kookplaat pag. 27
7.7 Gebruik gasoven pag. 27
7.8 Ontsteking brander gasoven pag. 27
7.9 Uitdoving brander gasoven pag. 27
7.10 Demontering kookplaat pag. 27

8 - SCHOONMAAK EN ONDERHOUD pag. 27

9 - LIJST VERVANGONDERDELEN pag. 27

10 - BIJLAGE pag. 33

1 - INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE 1.1 Identificatie van de modellen	Serie 700			Serie 900		
	½ M	1 M	I M + gasoven	½ M	1 M	I M + gasoven
Gladde plaat	803153122 (Top)	803153142 (Top)	803133142	803163122 (Top)	803163142 (Top)	803143142
Gladde verchroomde plaat	803153622 (Top)	803153642 (Top)	803133642	803163622 (Top)	803163642 (Top)	803143642
Gladde plaat op ruimte	803113122	803113142		803123122	803123142	
Gladde verchrommde plaat op ruimte	803113622	803113642		803123622	803123642	
Gestreepte plaat	803153222 (Top)	803153242 (Top)	803133242	803163222 (Top)	803163242 (Top)	803143242
Gestreepte verchroomde plaat	803153722 (Top)	803153742 (Top)	803133742	803163722 (Top)	803163742 (Top)	803143742
Gestreepte plaat op ruimte	803113222	803113242		803123222	803123242	
Gestreepte verchroomde plaat op ruimte	803113722	803113742		803123722	803123742	
Plaat ½ glad + ½ gestreept		803153442 (Top)	803133442		803163442 (Top)	803143442
Plaat ½ glad + ½ gestreept op ruimte		803113442			803123442	
Plaat ½ glad + ½ gestreept verchroomd		803153942 (Top)	803133942		803163942 (Top)	803143942
Plaat ½ glad + ½ gestreept verchroomd op ruimte		803113942			803123942	

1.2 Technische gegevens

De technische gegevens van de apparaten bevinden zich in de **tabellen T5 en T5A**.

2 - WAARSCHUWINGEN

Lees met aandacht dit handboekje daar het belangrijke gegevens bevat inzake de installatie, het gebruik en het onderhoud. Bewaar het zorgvuldig zodat het steeds door het bevoegd personeel geraadpleegd kan worden.

De installatie, de verandering en het onderhoud van het apparaat moeten verricht worden door gespecialiseerde bevoegde installateurs of door Inrichtingen met inachteming van de bestaande veiligheidsnormen.

De fabrikant wijst elke aansprakelijkheid van zich af bij niet nakoming van deze verplichtingen.

2.1 Installatie

- Na het verpakkingsmateriaal verwijderd te hebben zie of het apparaat ongeschonden is. Bij twijfel,gebruik het apparaat niet en raadpleeg het bevoegd personeel.
- Laat het verpakkingsmateriaal niet binnen bereik van kinderen daat het gevaarlijk kan zijn.
- Plaats het apparaat op haar definitieve plaats in de keuken en bij voorkeur onder een afzuigkap om een goede regeneratie van de lucht te verzekeren.
- Installeer het apparaat uitsluitend in goed geventileerde lokalen
- **De apparaten van het type A1 en B21** kunnen alleen geïnstalleerd worden in lokalen die geventileerd zijn volgens de bestaande technische voorschriften. Plaats de apparaten bij voorkeur onder een afzuigkap om stoom en verbrandingsgassen te verwijderen.
- **De apparaten van het type B11** moeten zo geïnstalleerd worden dat de afvoergassen in een passende volgens de bestaande normen gerealiseerde installatie worden geleid.De verbindingsschoorsteen wordt afzonderlijk geleverd.
- De verrichte installatie moet gekenmerkt worden door het zetten van een kruisje in het passend vakje: A1-B11-B21 op het typeplaatje (dat zich aan de binnenkant van het instrumentenbord bevindt).
- De apparaten kunnen afzonderlijk geïnstalleerd worden of gecombineerd met andere apparaten van onze productie.
- Het apparaat is niet geschikt voor inbouw
- Plaats het apparaat op een afstand van tenminste 10 cm. van de omringende wanden.
- In aanwezigheid van onbrandbare wanden of indien deze beschermd zijn door een thermische isolering, kan deze afstand gereduceerd worden.
- De door de apparaten ingenomen ruimte is te zien in de bijliggende pagina's.

2.2 Installatie van de verbindingsschoorsteen (Fig. 6)

- Verwijder de roosters voor de afvoer van de roken van de schoorsteen
- Verwijder het beschermend laagje van de twee plaatjes "B" en plaats deze zodat ze op de schoorsteen "A" aansluiten, zoals aangegeven in fig. 6; de gaten moeten samenvallen.
- Verwijder het rugstuk van schoorsteen "C"
- Plaats schoorsteen "C" op schoorsteen "A" en maak hem vast met de schroeven "D"
- Monteer weer het rugstuk van schoorsteen "C".

2.3 Installatie onder afzuigkap (fig.7)

Bij installatie onder een afzuigkap, moet de verbindingsschoorsteen (zonder trekschakelaar) omhoog getrokken worden zodat de afstand tussen het eindgedeelte van de schoorsteen en de filter van de afzuigkap tussen 125 en 200 mm komt te liggen.

Om dit resultaat te bereiken, ga als volgt te werk (zie fig.7):

- Installeer de schoorsteen zoals aangegeven onder punt 2.2.
- Plaats op het eindgedeelte van de schoorsteen,het beweegbaar gedeelte van dezelfde en laat het zakken totdat het op de hoogte tussen 125 en 200 mm komt te liggen.
- Bevestig dit teleschopisch gedeelte door 4 gaten te boren in de punten die voorzien zijn op de twee zijkanten van het beweegbaar stuk en blokkeer het daarna met de passende schroeven.

2.4 Installatie van de trekschakelaar (fig. 8)

Indien de bestaande normen het eisen,moet de trekschakelaar, die afzonderlijk wordt geleverd, als volgt geïnstalleerd worden:

- Installeer de schoorsteen zoals aangegeven onder punt 2.2
- Plaats op dezelfde de trekschakelaar
- Blokkeer hem met de 4 schroeven
- Voeg de afvoerbuis voor de verbinding met de buitenkant,die een passende diameter moet hebben, in de mof van de trekschakelaar.

2.5 Montering

- Verwijder het beschermend laagje van de uitwendige wanden van het apparaat en het eventueel overgebleven kleefstof met een passend plosmiddel.

- Plaats het apparaat met gebruik van de stelvoetjes.
- Bevestig het afzonderlijk geïnstalleerd apparaat met een breedte van 40 cm.op de vloer met de ter beschikking zijnde flenzen (Fig. 2A).
- Voor het monteren van de verbindingsschoorsteen, indien voorzien, zie punt 2.2.
- Voor het monteren van de trekschakelaar, indien voorzien, zie punt 2.4.

2.6 Montering van de top op neutrale basis (fig. 3)

Om de "top" te monteren met de betreffende neutrale basis:
- verwijder de knoppen , het bedieningspaneel en het rugstuk van de top.
- plaats de top op de betreffende basis.
- bevestig de twee apparaten met de 4 schroeven **V** zoals aangegeven in fig.3.
- monteer weer het bedieningspaneel en het rugstuk van de top.

2.7 Op lijn verbinding van de apparaten

Ga als volgt te werk:
- Verwijder de knoppen en het bedieningspaneel van de top.
- Plaats de apparaten naast elkaar en nivelleer ze op dezelfde hoogte.
- Bevestig de apparaten met de passende schroeven zoals aangegeven in fig.2.

2.8 Brugmontering van de topapparaten (fig. 3A)
- Bevestig de twee steundwarsbalken **T** door gebruik te maken van de gaten die voorzien zijn op de zijkanten van de naast elkaar staande steunapparaten
- Nivelleer de twee steunapparaten
- Plaats de top op de dwarsbalken en verwijder van de top de knoppen,het bedieningspaneel en het rugstuk
- Bevestig de top op de dwarsbalken met de 4 schroeven **V** zoals aangegeven in fig. 3A
- Ga over tot bevestiging met de de naast elkaar staande apparaten zoals aangegeven in punt 2.7 van fig. 2
- Monteer weer het rugstuk, het bedieningspaneel en de knoppen van de top.

2.9 Aansluiting op het gasnet
- Alvorens tot aansluiting over te gaan, raadpleeg het Gastoeleveringsbedrijf.
- Installeer, aan de bovenkant van het apparaat op een makkelijk te bereiken plaats, een onderbrekingskraan.
- Zie of er gaslekkages aanwezig zijn op de verbindinspunten.
- Indien een achertste aansluiting voorzien is, verwijder de sluitingstap en monteer hem dicht op de voorste aansluitingspunt.
- Controleer of het apparaat voorbereid is op het soort geleverd gas, en ga, indien nodig, over tot aanpassing op een ander soort gas na paragraaf 3 goed gelezen te hebben.

3 - VERANDERING VOOR AANPASSING OP EEN ANDER SOORT GAS

Indien het geleverd gas niet overeenkomt met het gas waarop het apparaat is voorbereid,handel als volgt.

De gaspitten en de typeplaatjes bevinden zich in het met het apparaat meegeleverd zakje.

3.1 Vervanging gaspitten pilootbranders kookplaat en oven (fig. 4)
- Verwijder de knop en het bedieningspaneel van de kookplaat.
- Verwijder het laagst horizontaal paneel van de oven.
- Schroef de verbindingspunten **R** los en vervang de gaspitten **UP** met die die in tabel **T1** zijn aangeduid.
- Schroef de verbindingspunten **R** weer goed vast.

3.2 Vervanging gaspitten en luchtregelaar branders kookplaat (fig. 5)
- Verwijder de knop en het bedieningspaneel van de kookplaat.
- Schroef gaspit **U** los en vervang hem met die die in tabel **T1** is aangeduid
- Maak schroef **V** los en regel het luchtregelingsmondje op afstand "**A**" zoals aangegeven in tabel **T1.**
- Maak schroef **V** weer goed vast en verzegel met rode lak.

3.3 Vervanging gaspitten en luchtregeling branders gasoven (fig. 5A)
- Verwijder het laagst horizontaal paneel en de bodem van de oven
- Schroef gaspit **U** los en vervang hem met die die in tabel **T1** is aangeduid
- Maak schroeven **V** los en regel de luchtregeling op afstand "**A**" zoals aangegeven in **T1.**
- Maak de schroeven **V** weer vast en verzegel ze met rode lak.

3.4 Vervanging typeplaatje voorbereiding gas
- Plaats op het apparaat het typeplaatje met de gegevens van het nieuw soort aangepast gas.

4 - HET IN WERKING STELLEN VAN HET APPARAAT

4.1 Controle van de functionering
- Stel het apparaat in werking volgens de **gebruiksinstructies** en controleer:
- of de pilootbranders en de hoofdbranders goed functioneren.
- of er gaslekkages aanwezig zijnde werking van de ventilatiesystemen van het lokaal.
- de efficiëntie van de installatie voor de afvoer van de verbrandingsgassen
- raadpleeg indien nodig paragraaff 5 "**Analyse van enkele storingen**".
- of de gegevens van het typeplaatje overeenkomen met die van de gasleiding.

Waarschuwing: tijdens de werking van het apparaat pas goed op de warme delen van de uitwendige oppervlakte.

4.2 Controle ven het thermisch vermogen

Na de installatie verricht te hebben en na de verandering voor aanpassing op een ander soort gas en na interventies van onderhoud, dient het thermisch vermogen van het apparaat gecontroleerd te worden.
- Het nominaal thermisch vermogen is aangeduid in de tabellen **T5** en **T5A**
- Het apparaat functioneert op nominaal vermogen wanneer de gemonteerde gaspitten aangepast zijn op het door het net geleverd gas en op de werkdruk die in tabel **T1** is aangeduid.
- Voor de controle van de voedingsdruk zie paragraaf 4.3 "**Controle gasvoedingsdruk**".

4.3 Controle van de gasvoedingsdruk
- Het vereist meetinstrument is de manometer met een minimum definitie van 0,2 mbar.
- Verwijder het bedieningspaneel van de kookplaat
- Verwijder de schroef van de drukaansluitingspunt P (fig.1) en sluit hieraan de buis van de manometer.
- Meet terwijl het apparaat functioneert.

- De gemeten waarde moet binnen de door Tabel T3 aangegeven grenzen vallen,in tegenstaand geval onderbreek de meting en raadpleeg het Gastoeleveringsbedrijf.
- Trek de buis van de manometer weg en schroef goed vast de schroef van de drukaansluitingspunt.

5 - ANALYSE VAN ENKELE STORINGEN

5.1 Moeilijke of gemiste ontsteking van de pilootbrander
- De piëzoelektrische ontsteker, de bougie of de ontstekingskabel zijn gebrekkig.
- De druk van het gas is onvoldoende.
- De gaspit of de leiding is verstopt.
- De gasklep is gebrekkig.

5.2 Uitdoving pilootbrander tijdens de werking
- De thermokoppel is gebrekkig,wordt niet goed verwarmd of de aansluiting op de gasklep is niet perfect.
- De gastoevoerdruk daalt.
- Interventie van de met de hand herstelbare veiligheidsthermostaat van de kookplaat.
- De gasklep is gebrekkig.

5.3 Moeilijke of gemiste ontsteking van de branders
- De druk van het gas is onvoldoende.
- De gaspitten zijn verstopt.
- De gasklep is gebrekkig.
- Interventie van de met de hand herstelbare veiligheidsthermostaat (indien voorzien).

5.4 Moeilijke regeling van de temperatuur
- De gasklep is gebrekkig.

6 - VERVANGING VAN ENKELE COMPONENTEN

Algemene nota: **De verzegelde componenten moeten niet geschonden worden. Na elke interventie, ga over, indien nodig, tot een controle van eventuele gaslekkages**.

6.1 Hoofdbranders van de kookplaat
Verwijder de kookplaat en pas goed op de capillaire elementen van de bollen van de thermostaten, en verwijder de bollen van hun plaats.
Demonteer de afwijkers en de sluitingsplaat van de brander.
Verwijder het bedieningspaneel. Vervang de component.

6.2 Pilootbranders van de kookplaat
Verwijder de kookplaat en pas goed op de capillaire elementen van de bollen van de thermostaten, trek de bollen uit hun plaats.
Verwijder het bedieningspaneel.Vervang de component.

6.3 Veiligheidsthermostaat en gasklep van de kookplaat
Verwijder het bedieningspaneel, trek de kookplaat omhoog en trek uit zijn plaats de bol van de thermostaat.Vervang de component.

6.4 Thermokoppel, piëzoelektrische ontsteker, ontstekingsbougie van de kookplaat
Verwijder het bedieningspaneel en vervang de component.

6.5 Gasklep,piëzoelektrische ontsteker van de gasoven
Verwijder het verticaal bedieningspaneel van de oven en indien nodig de rechtse zijkant van het apparaat en vervang de component.

6.6 Thermokoppel van de gasoven
Verwijder het verticaal bedieningspaneel en het laagst horizontaal paneel van de oven en vervang de component.

6.7 Pilootbrander, ontstekingsbougie van de gasoven
Verwijder het laagst horizontaal paneel van de oven en de bodem van de oven en vervang de component.

6.8 Hoofdbrander gasoven
Verwijder het laagst horizontaal paneel en de bodem van de oven en vervang de component.

7 - GEBRUIK EN ONDERHOUD

7.1 Waarschuwingen
Het apparaat is bestemd voor professioneel gebruik en moet dus uitsluitend door bevoegd personeel gebruikt worden.
Dit apparaat kan uitsluitend gebruikt worden voor het koken van gerechten en elk ander gebruik is als oneigenlijk te beschouwen.
Alvorens de kookplaat in gang te zetten, maak deze goed schoon door de industriële beschermingsvetten met water en alkalische reinigingsmiddel te verwijderen.
Ledig dagelijks voor het gebruik en met koud apparaat het olieopvangbakje.
De installatie en de eventuele verandering voor aanpassing op een ander soort gas moet door bevoegde en gekwalificeerse installateurs verricht worden.
Bij storing,sluit de gasonderbrekingskraan die zich aan de bovenkant van het apparaat bevindt.
Voor eventuele reparaties roep assistentie in van geautoriseerde Servicecenters en eis steeds originele vervangonderdelen.
De niet nakoming van wat hierboven is omschreven kan de veiligheid van het apparaat compromitteren en de fabrikant wijst elke aansprakelijkheid van zich af indien deze verplichtingen niet zijn nagekomen.

7.2 Veiligheidsinrichtingen
De "**verchroomde**" kookplaat is voorzien van een veiligheidsthermostaat die bij het overschrijden van de hoogste regelingstemperatuur de toevoer van het gas onderbreekt. Indien dit gebeurt, sluit de gasonderbrekingskraan aan de bovenkant van het apparaat en roep assistentie in van de Technische Servicedienst.

7.3 Gebruik van de kookplaat
De bedieningsknop van de gasklep heeft de volgende kentekens:

●	**Uit**
✶	**Piloot**
100	**MINIMUM kooktemperatuur**
200	**TUSSENGELEGEN kooktemperaturen**
300	**MAXIMUM kooktemperatuur**

7.4 Gebruik van de verchroomde kookplaat
- Voor het mengen van de gerechten gebruik uitsluitend inoxstalen spatels met ronde boorden
- Voor de schoonmaak gebruik geen voorwerpen die het chroomlaagje kunnen beschadigen.Gebruik een afkrabber met ronde boorden en zorg dat het lemmet met haar volledige lengte in contact is met de kookplaat; vermijdt bruuske bewegingen. Gebruik de voorwerpen met grote zorgvuldigheid.

- Het gebruik van azijn en/of citroen tijdens het koken kan soms het oppervlakkig aspect van de kookplaat veranderen, maar dit compromitteert niet de functionering van het apparaat.

Let op: het gebruik van een hoekig afkrabbertje of van scherpe gereedschappen kan strepen op de kookplaat veroorzaken zodat het schoonmaken en het goed functioneren van de kookplaat op een onherstelbare wijze worden gecompromitteerd.

7.5 Ontsteking branders kookplaat

- Druk op de knop en draai hem tot op positie ✶.
- Druk hard op de knop en ontsteek de pilootbrander door op de knop van de piëzoelektrische ontsteker te handelen. Na de ontsteking,houd de knop ingedrukt voor ongeveerr 20 seconden e laat hem daarna los. Bij uitdoving van de piloot,herhaal de handeling.
- De pilootbrander kan gecontroleerd worden door het kijkgat dat zich op het bedieningspaneel bevindt.
- Draai de knop en breng hem op de positie van de gewenste temperatuur.

7.6 Uitdoving branders kookplaat

- Om de hoofdbrander uit te doven,breng de knop op positie ✶.
- Om de pilootbrander uit te doven druk op de knop en breng hem op positie ●.

7.7 Gebruik van de gasoven

De bedieningsknop van de gasklep heeft de volgende kentekens:

● **Uit**

✶ **Piloot**

100 MINIMUM kooktemperatuur

200 TUSSENGELEGEN kooktemperaturen

320 MAXIMUM kooktemperatuur

7.8 Ontsteking brander gasoven

- Druk op de knop en breng hem op positie ✶.
- Druk hard op de knop en ontsteek de pilootbrander door op de knop van de piëzoelektrische ontsteker te handelen. Na de ontsteking houd de knop ingedrukt voor ongeveer 20 seconden en laat hem daarna los. Bij uitdoving van de piloot herhaal de handeling.
- De pilootbrander kan gecontroleerd worden en ook aangestoken worden door het kijkgat dat zich op de bodem van de oven bevindt.
- Draai de knop en breng hem op de positie van de gewenste temperatuur.
- Laat de deur van de oven nooit open tijdens het gebruik.

7.9 Uitdoving branders gasoven

- Om de hoofdbrander uit te doven breng de knop op positie ✶.
- Om de pilootbrander uit te doven druk op de knop en breng hem op positie ●.

7.10 Demontering kookplaat

De kookplaat is op de top van het apparaat bevestigd.Om de plaat te demonteren, indien nodig, ga als volgt te werk:

- Verwijder de knoppen
- Demonteer het bedieningspaneel, door deze handeling wordt de bevestiging van de plaat toegankelijk.
- Maak de schroef los die de plaat aan de steunbasis vastmaakt
- Hef voorzichtig het voorste gedeelte van de plaat op om de bollen van de thermostaten die op dezelfde plaat zijn gevoegd er uit te halen
- Trek de bollen van de thermostaten uit hun plaats.

Alleen na deze handeling, kan de kookplaat geheel opgehefd worden, daar andere handelingen dan die die hierboven zijn omschreven, op een onherstelbare wijze de capillaire elementen en de bollen van de werk- en veiligheidsthermostaten kunnen beschadigen.

Monteer weer de plaat door op omgekeerde wijze te handelen,maar let goed op dat de bollen en de capillaire elementen van de thermostaat goed op hun plaats gezet worden gezien deze absoluut niet in de branderskamer moeten overgaan.

8 - SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

- Was dagelijks de inoxstalen oppervlakten met water en niet bijtende reinigingsmiddelen,spoel daarna en droog goed af.
- Voor de schoonmaak van het inoxstaal gebruik nooit reinigingsmiddelen die bijtende stoffen bevatten en zo ook niet spaanders, wol, borstels en afkrabbers van gewoon staal.
- Gebruik nooit bijtende producten voor de schoonmaak van de vloer die zich onder het apparaat bevindt.
- Was het apparaat niet met waterstralen.
- Indien het apparaat voor een lange tijd niet wordt gebruikt,neem de volgende maatregelen:
- sluit de gasonderbrekingskraan die zich aan de bovenkant van het apparaat bevindt.
- reinig goed alle oppervlakten.
- bescherm de inoxstalen oppervlakten door op deze met een doek een dun laagje vaselineolie te verspreiden.
- lucht regelmatig de lokalen.
- laat het apparaat zo nu en dan controleren (maar tenminste een keer per jaar) door bevoegd gekwalificeerd personeel.

Aan te raden is het sluiten van een onderhoudscontract.

8.1 Schoonmaak van de gasoven

Maak aan het einde van elke werkdag de cel van de oven schoon.Gebruik te dien einde geschikte producten en volg de instructies van de fabrikant.

Ga als volgt te werk:

- De ovencel dient een temperatuur te hebben die lager moet zijn dan 70°C.
- Maak de deur van de oven open en verspreidt op de oppervlakten een geschikt reinigingsproduct
- Sluit de deur voor de tijd die nodig is voor de inwerking van het product (10-15 min.)
- Maak de deur voorzichtig open wegens de mogelijke aanwezigheid van stoom en verwijder vanaf de binnenkant de bodem van de oven en de roostersdragers om ze afzonderlijk goed af te wassen.
- Maak de binnenkant van de ovencel goed schoon en spoel af met een door lauw water doortrokken spons.
- Monteer weer de verwijderde componenten en schakel voor enkele minuten de verwarming in om de ovencel af te drogen.

9 - LIJST VAN DE VERVANGBARE ONDERDELEN

- Gasklep kookplaat
- Gasklep oven
- Pilootbrander
- Thermokoppel
- Ontstekingsbougie piloot
- Veiligheidsthermostaat (indien voorzien)
- Piëzoelektrische ontsteker
- Ontstekingskabeltje.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1 - INSTALLATIONSVEJLEDNING SIDE 29
1.1 Modelidentifikation SIDE 29
1.2 Tekniske dataer SIDE 29

2 - ALMINDELIGE OPLYSNINGER SIDE 29
2.1 Installation SIDE 29
2.2 Installation af skakt SIDE 29
2.3 Installation under emkappe SIDE 29
2.4 Installation af trækafbryder SIDE 29
2.5 Montering SIDE 29
2.6 Montering af top på base SIDE 30
2.7 Ensretning af apparaturet SIDE 30
2.8 Apparaturets montering i brostilling SIDE 30
2.9 Tilslutning til gasforsyningen SIDE 30

3 - TILPASNING TIL ANDRE GASTYPER SIDE 30
3.1 Udskiftning af tændblussets dysere SIDE 30
3.2 Udskiftning af dysere og brændernes luftjustering på kogepladen SIDE 30
3.3 Udskiftning af ovnens dysere og luftjustering SIDE 30
3.4 Udskiftning af gas-specifikationspladen SIDE 30

4 - START SIDE 30
4.1 Kontrol af gassystemet SIDE 30
4.2 Kontrol af varmeeffekten SIDE 30
4.3 Kontrol af gasforsyningstrykket SIDE 30

5 - FEJLFUNKTIONSKONTROL SIDE 30
5.1 Vanskelig eller manglende tænding af tændblusset SIDE 30
5.2 Tændblusset slukker under funktion SIDE 30
5.3 Vanskelig eller manglende tænding af brænderne SIDE 30
5.4 Vanskelig temperaturregulering SIDE 30

6 - KOMPONENTUDSKIFTNING SIDE 31
Brændere - Tændblus - Termoelement - tændblussets tændrør
Gasventil - Piezoelektrisk tænding

7 - BRUG OG VEDLIGEHOLDELSE SIDE 31
7.1 Almindelige oplysninger SIDE 31
7.2 Sikkerhedsanordninger SIDE 31
7.3 Brug af kogepladen SIDE 31
7.4 Brug af den forkromede kogeplade SIDE 31
7.5 Tænding af kogepladens brændere SIDE 31
7.6 Slukning af kogepladens brændere SIDE 31
7.7 Brug af gasovnen SIDE 31
7.8 Tænding af gasovnens brændere SIDE 31
7.9 Slukning af gasovnens brændere SIDE 32
7.10 Afmontering af kogepladen SIDE 32

8 - RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE SIDE 32
8.1 Rengøring af ovnen SIDE 32

9 - RESERVEDELE SIDE 32

10 - TILLÆG SIDE 33

1 - INSTALLATIONSVEJLEDNING 1.1 Modelidentifikation	Serie 700			Serie 900		
	½ M	1 M	I M + gasovn	½ M	1 M	I M + gasovn
Glat plade	803153122 (Top)	803153142 (Top)	803133142	803163122 (Top)	803163142 (Top)	803143142
Forkromet glat plade	803153622 (Top)	803153642 (Top)	803133642	803163622 (Top)	803163642 (Top)	803143642
Glat plade på skab	803113122	803113142		803123122	803123142	
Forkromet glat plade på skab	803113622	803113642		803123622	803123642	
Rillet plade	803153222 (Top)	803153242 (Top)	803133242	803163222 (Top)	803163242 (Top)	803143242
Forkromet rillet plade	803153722 (Top)	803153742 (Top)	803133742	803163722 (Top)	803163742 (Top)	803143742
Rillet plade på skab	803113222	803113242		803123222	803123242	
Forkromet rillet plade på skab	803113722	803113742		803123722	803123742	
Halv-glat + halv-rillet plade		803153442 (Top)	803133442		803163442 (Top)	803143442
Halv-glat + halv-rillet plade på skab		803113442			803123442	
Plade halv-glat + halv-rillet forkromet plade		803153942 (Top)	803133942		803163942 (Top)	803143942
Plade halv-glat + halv-rillet forkromet plade på skab		803113942			803123942	

1.2 Tekniske dataer

De tekniske dataer vises i **Tabel T 5 og tabel T 5A.**

2 - ALMINDELIGE OPLYSNINGER

Læs denne vejledning grundigt igennem, her findes vigtige informationer vedrørende sikkerheden ved installation, brug og vedligeholdelse.

Opbevar vejledningen omhyggeligt og tilgængelig for enhver bruger.

Dette apparatur må kun installeres af fagfolk i henhold til fabrikantens instruktioner og de gældende sikkerhedsnormer.

Fabrikanten frasiger sig ethvert ansvar, hvis disse normer ikke følges.

2.1 Installation

- Efter udpakning, skal man sikre sig at apparaturet er intakt. Har man den mindste tvivl, må apparatet ikke tages i brug, og man skal med det samme tilkalde fagfolk.
- Børn må ikke kunne komme i berøring med emballagen, de kan komme til skade.
- Apparaturet skal sættes på dets endelige plads og position i køkkenet helst under en udsugningsemkappe, så der opnås en god luftcirkulation.
- Apparaturet må kun installeres i lokaler med god ventilation..
- **Alt apparatur af typen A1 og B21** må kun installeres i lokaler med god luftventilation, i henhold til de gældende tekniske normer. Det anbefales at sætte apparatet under en emkappe, som absorberer udstødningsgas og damp.
- **Alt apparatur af typen B11** skal installeres så al udstødningsgas sendes til et egnet system fremstillet i henhold til de gældende normer. Forbindelsesskakten leveres for sig.
- Installationstypen skal fremhæves med et kryds: A1 - B11 - B21, på gas-specifikationspladen, som sidder indvendigt på kontrolpanelet.
- Dette apparatur kan installeres separat, eller sammensat med andet udstyr fra vores linie.
- Dette apparatur kan ikke leveres til indbygning.
- Apparaturet skal opstilles mindst 10 cm fra væggen. Denne afstand kan reduceres, hvis væggene er brandsikre eller isolerede.
- Apparaturets dimentioner vises i de vedlagte oversigter.

2.2 Installation af forbindelsesskakten (Fig. 6)

Fjern røgafløbsristen fra apparaturets skakt.

Fjern hinden som beskytter klæbestrimlerne på de to gevindplader “B” og fastsæt dem til skakten “A”, som vist på fig. 6. Hullerne skal passe sammen.

Fjern bagsiden af skakten “C”.

Sæt skakten “C” på skakten “A”; fikser med skruerne “D”.

Sæt bagsiden af skakten “C” på igen.

2.3 Installation under emkappe (Fig. 7)

Hvis apparaturet installeres under en emkappe, monteres forbindelsesskakten, uden trækafbryder, i en sådan højde at afstanden mellem skakten og emkappens filter ligger mellem 125 og 200 mm.

Dette kan opnås således (fig. 7):

- installer skakten som beskrevet under 2.2;
- indsæt skaktens bevægelige element i den nederste del og roter den indtil den ønskede højde mellem 125 og 200 mm er nået.
- Fikser denne “teleskob-del” gennem 4 huller i de referencepunkter, som findes på de to sider af delens bevægelige del, blokker med autogevind skruerne.

2.4 Installation af trækafbryderen (Fig. 8)

Hvis de gældende normer kræver det, skal trækket, som leveres separat, installeres således:

- installer skakten som beskrevet i punkt 2.2; sæt trækafbryderen på skakten og fikser med de 4 autogevind skruer.
- indsæt udstødningsrøret med den rigtige diameter til forbindelse med ydersiden, i trækafbryderens muffe.

2.5 Montering

- Fjern beskyttelseshinden fra apparatets ydre overflader. Rens disse overflader for eventuelle rester af klæbemiddel med et egnet opløsningsmiddel.
- Indstil og ensret apparaturet ved hjælp af de regulerbare små ben.
- Den selvstændige version med en bredde på 40 cm skal fastsættes til gulvet med egne flanger Fig. 2A.
- Montering af skaktforlængelsen, om nødvendigt, se punkt 2.2
- Montering af trækafbryderen, om nødvendigt, se punkt 2,4.

2.6 Montering af toppen på en neutral base (Fig. 3)
- Monter toppen på egen neutral base således:
- Fjern kontrolpanelet og toppens bagside.
- Sæt toppen på sin base.
- Fastsæt disse to elementer med de fire **V** skruer, som vist på fig. 3.
- Genmonter kontrolpanelet og bagsiden af toppen.

2.7 Ensretning af apparaturet (Fig. 2)
Gør således:
- Fjern toppens knapper og kontrolpanel.
- Sæt apparaturet side om side og indstil til samme højde.
- Fastsæt apparaturet med egnede skruer, som vist på fig. 2.

2.8 Montering af toppene i brostilling Fig. 3A.
- Fikser de to støtte tværstænger **T** i deres egne huller, som er boret på siderne af den tilstødende base.
- Niveller de to grundflader omhyggeligt.
- Stil toppen på tværstængerne og fjern kontrolpanelet og toppens bagside.
- Fastsæt toppen til tværstængerne med fire V skruer, som vist på fig. 3 A.
- Ensret og fikser apparaturet som vist på fig. 2.7 fig.2.
- Genmonter kontrolpanelet, bagsiden og knapperne.

2.9 Tilslutning til gasforsyningsnetet.
- Før apparaturet tilsluttes, skal man henvende sig til gasværket.
- Indsæt en mellemhane før apparaturet, den skal være let tilgængelig.
- Kontroller for lækager ved rørsammenslutninger.
- Kontroller at apparatet er indstillet til den aktuelle gasforsyning; om nødvendigt tilpasses apparatet, men først efter at have gennemlæst alt under paragraf 3 grundigt igennem.
- I **Danmark**, før apparaturet tilsluttes gasforsyningen, skal den leverede nippel skrues på forsyningsrampen

3 - TILPASNING TIL ANDER GASTYPER

Hvis apparatet ikke er indstillet til gasværkets gastype, skal apparatet omdannes, som bekrevet herunder.
Dysere og mærkepladerne findes i en pose, som leveres med apparaturet.

3.1 Udskift tændblussets dysere på kogepladen og i ovnen fig.4.
- Fjern knap og kogepladens kontrolpanel
- Fjern ovnens nederste vandrette panel.
- Skru mellemleddet **R** af og udskift dysne **UP** med dem som vises på tabel **T1**.
- Skru mellemleddet **R** på igen.

3.2 Udskift dyserne og brændernes luftjustering på kogepladen fig.5.
- Fjern knap og kogepladens kontrolpanel.
- Skru dyseren **U** af og udskift med den som vises på tabel **T1.**
- Løsn skruen **V** og juster luftreguleringsbøsningen til afstanden "**A**" som vist i tabel **T1**.
- Skru skruen **V** tæt til igen og forsegl med rød maling.

3.3 Udskift dysere og luftjusteringer - gasovnen (Fig.5A)
- Fjern det nederste vandrette panel og ovnsoklen.
- Skru dyseren **U** af og udskift med den som vises på tabel **T1.**
- Løsn skruen **V** og juster luftreguleringsbøsningen til afstanden "**A**" som vist i tabel **T1**.
- Skru skruen **V** tæt til igen og forsegl med rød maling.

3.4 Udskift gas-specifikationspladen
- Sæt den nye plade med den nye gastype på apparaturet.

4 - START

4.1 Funktionskontrol
Start apparatet i henhold til **brugsvejledningen**, og kontroller:
- tændblusset og hovedbrændernes funktion;
- for lækager;
- lokalets luftventilation;
- gasudstødningssystemet, om nødvendigt;
- se paragraf **5 "Fejlkontrollering** ";
- at dataerne på mærkepladen svarer til el-nettets dataer.

Advarsel: pas på apparatets ydre varme overflader.

4.2 Kontroller varmeeffekten
Efter installation, tilpasning til andre gastyper og vedligeholdelsesindgreb skal apparatets varmeeffekt kontrolleres.
- Standardvarmeeffekten vises på tabel **T5 og T 5A.**
- Apparaturet fungerer med standardværdien, når de monterede dysere er tilpasset gasforsyningen og det drifttrykk som vises på tabel **T1**.
- For kontrol af forsyningstrykket se paragraf 4.3 " **Kontrol af forsyningstrykket** ".

4.3 Kontroller gasforsyningstrykket
- Måleinstrument: manometer med en minimumsdefinition på 0.2 mBar.
- Fjern kontrolpanelet fra kogepladen.
- Fjern spændskruen på trykventilen **P** (se fig. 1) og tilslut manometret.
- Mål med apparatet i funktion.
- Den målte værdi skal findes indenfor de grænser, som vises i tabel **T3**; er dette ikke tilfældet, ring da til gasværket.
- Fjern manometerrøret og skru spændskruen fast.

5 - FEJLFUNKTIONSKONTROL

5.1 Manglende eller vanskelig tænding af tændblusset.
- Defekt piezoel-tænding, tændrør eller tændkabel.
- Utilstrækkelig gasforsyningstryk.
- Tilstoppet dyser eller rør.
- Defekt gasventil.

5.2 Tændblusset slukker under funktionen
- Termoelementet er defekt, ikke varmt nok, eller ukorrekt tilsluttet
- Fald i gasforsyningstrykket.
- Kogepladens sikkerhedstermostat med manuel justering sætter igang
- Defekt gasventil.

5.3 Manglende eller vanskelig tænding af hovedblusset
- Utilstrækkeligt gasforsyningstryk.
- Tilstoppet dysere.
- Defekt gasventil.
- Sikkerhedstermostatet med manuel justering sætter igang, hvis det findes.

5.4 Vanskelig temperaturregulering
- Defekt gasventil

6 - UDSKIFTNING AF NOGLE KOMPONENTER

N.B.: **De forseglede komponenter må ikke berøres.**
Efter behov skal man efter hvert indgreb kontrollere for lækager.

6.1 Hovedbrænderen på kogepladen
Fjern kogepladen, pas på de små rør i termostatets glødehovede, udtag glødehovederne fra deres sæde..
Afmonter klapperne og brænderens lukkeplade.
Fjern kontrolpanelet og udskift komponenten.

6.2 Tændblusset på kogepladen
Fjern kogepladen, pas på de små rør i termostatets glødehovede, udtag glødehovederne fra deres sæde..
Fjern kontrolpanelet og udskift komponenten

6.3 Sikkerhedstermostat og gasventil på **kogepladen**
Fjern kontrolpanelet, løft kogepladen, fjern termostatets glødehovede. Udskift komponenten.

6.4 Termoelementet, piezoel-tænding, tændrør på **kogepladen**
Fjern kontrolpanelet og udskift komponenten.

6.5 Gasventil, piezoel-tænding i **gasovnen.**
Fjern ovnens lodrette kontrolpanel; om nødvendigt fjernes også apparaturets højre side. Komponenten udskiftes.

6.6 Termoelementet i **gasovnen.**
Fjern det lodrette kontrolpanel og ovnens nederste vandrette panel. Udskift komponenten.

6.7 **Gasovnens** tændblus og tændrør.
Fjern ovnens nederste vandrette panel bundpanelet. Udskift komponenten.

6.8 **Gasovnens** hovedbrænder.
Fjern ovnens nederste vandrette panel bundpanelet. Udskift komponenten.

7 - BRUG OG VEDLIGEHOLDELSE

7.1 Almindelige oplysninger
Dette apparatur er fremstillet til professionel brug og må derfor kun benyttes af fagfolk.
Det må kun bruges til tilberedning af fødevarer; al anden brug er ukorrekt.
Før apparatet tages i brug, skal det renses grundigt for de industrielle beskyttende fedtstoffer, brug vand og et alkalisk rengøringsmiddel. Apparatet skal dagligt tømmes for olie, med kold beholder.
Installation og eventuelle tilpasninger til andre gastyper skal foretages af fagfolk.
Hvis der opstår problemer, lukkes mellemhanen og el-forsyningen.
Et autoriseret Service Center tilkaldes, der må kun bruges originale reservedele.
Fabrikanten frasiger sig ethvert ansvar, hvis disse henvisninger ikke følges

7.2 Sikkerhedsanordning
De **"forkromede"** kogeplader har et sikkerhedstermostat, som lukker for gasforsyningen, hvis den maksimale kontroltemperatur overskrides. Hvis dette sker, lukkes for gashanen og et service center tilkaldes.

7.3 Brug af kogepladen
Gasventilens kontrolknap har disse symboler:

●	**Slukket**
✶	**Tændblus**
100	**MINIMUM stegetemperatur**
200	**MIDDEL stegetemperatur**
300	**MAKSIMUM stegetemperatur**

7.4 Brug af den forkromede kogeplade
- Flyt kun rundt med maden ved hjælp af rustfristål spatler med afrundede kanter.
- Når pladen skal rengøres, må der kun benyttes redskaber, som ikke beskadiger den forkromede overflade: brug en skraber med afrundede hjørner, sørg for at hele bladlængden berører pladen og undgå pludselige bevægelser. Vær meget omhyggelig med brug af redskaber.
- Brug af eddike eller/og citron i maden kan tit skabe overfladevariationer på grillpladen, men det skader ikke funktionen.

Pas på: skrabere med skarpe hjørner eller skarpe redskaber kan ridse pladen, det kan medføre uoprettelige skader.

7.5 Tænding af brænderne på **kogepladen**
- Tryk og drej knappen til ✶
- Tænd tændblusset ved at trykke på piezoel-tænderen. Når blusset er tændt skal knappen holdes trykket ind i cirka 20 sekunder. Slukker tændblusset gentages det her beskrevne.
- Tændblusset kan kontrolleres gennem en glasåbning i frontalpanelet.
- Drej knappen til den ønskede position.

7.6 Brænderne slukkes
- Drej hovedbrænderens knap til position ✶.
- Drej og tryk tændblussets knap til ●.

7.5 Brug af gasovnen
Gasventilens kontrolknap har følgende symboler:

●	**Slukket**
✶	**Tændblus**
100	**MINIMAL stegetemperatur**
200	**MIDDEL stegetemperatur**
320	**MAXIMAL stege temperatur**

7.8 Tænding af **gasovnens** blus
- Tryk og drej knappen til ✶.
- Tryk knappen i bund og tænd tændblusset med piezoel-tænderen. Når blusset er tændt, skal knappen holdes trykket ind i cirka 20 sekunder. Slukker tændblusset, gentages det her beskrevne.

- Tændblusset kan kontrolleres gennem en åbning i ovnsoklen.
- Drej knappen til den ønskede temperatur.
- Lad ikke ovndøren stå åben, når ovnen er tændt.

7.9 **Gasovnens** blus slukkes
- Drej hovedbrænderens knap til position ✶.
- Drej og tryk tændblussets knap til ●.

7.10 Afmontering af kogepladen
Kogepladen er fikseret til apparaturets top. Når den skal fjernes gøres således:
- Fjern knapperne.
- Afmonter kontrolpanelet: nu er det muligt at komme til pladens fikseringselementer.
- Afskru skruen som fikserer pladen til støttefladen.
- Løft forsigtigt pladens forreste side, løft den så meget så det er muligt at udtage termostaternes glødehoveder, som sidder i selve pladen.
- Fjern termostatets glødehoveder.

Pladen kan først nu fjernes helt, følg disse instruktioner nøjagtigt, så glødehovedet og de små rør ikke beskadiges.
Genmonter i omvendt rækkefølge, vær meget omhyggelig med at indsætte termostatets glødehovede og de små rør i deres sæde, undgå at passerer modstandshuset.

8- RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE
- Vask rustfriståloverfladerne hver dag med vand og et rengøringsmiddel som ikke ridser, skyl efter med rigeligt vand og tør omhyggeligt efter.
- Sovseskuffen skal tømmes og renses dagligt.
- Når rustfrit stål rengøres, må man aldrig bruge slibemidler, ståluld, børster eller stålskrabere. Disse rensemidler kan efterlade jernrester, som kan fremkalde "rust" på den rustfriståloverflade.
- Vask ikke apparatet med vandstråler.
- Brug ikke skarpe redskaber som kan skære og ødelægge rustfriståloverfladen.
- Rens gulvet under varmeskabet med ikke korrosive produkter.
- Hvis apparatet ikke bruges i længere tid, følges disse instruktioner:
- Afbryd el-forbindelsen til el-nettet.
- Vask alle overflader omhyggeligt.
- Beskyt rustfriståloverfladerne med et tyndt lag vaselinolie, som påsmøres med en blød klud.
- Ventiler lokalet regelmæssigt.
- Kontroller apparatet med regelmæssige mellemrum, mindst èn gang om året. Denne kontrol skal foretages af fagfolk. Det anbefales at tegne en vedligeholdelseskontrakt.

8.1 Rengøring af ovnen
- Det anbefales at rense ovnen dagligt med dertil egnede produkter, så undgår man mere kompliceret vedligeholdelse.
- Brug egnede rengøringsmidler i henhold til fabrikantens henvisninger.
- Temperaturen i ovnrummet indstilles til 70°C - 80°C
- Åbn ovndøren og sprøjt indvendigt med et egnet produkt over de hele.
- Luk ovndøren så rengøringsmidlet kan få tid til at virke, cirka 20 til 30 min.
- Åbn forsigtigt, pas på eventuelle dampe som kan beskadige hud og øjne.
- Udtag sokkel og grillstøtter, og vask disse separat.
- Vask ovnen og skyl ovnen og tør efter med en tør klud.
- Genmonter de udtagne elementer og varm eventuel ovnen, så den hurtigt bliver tør.

9- RESERVEDELE
- Gasventil til kogepladen
- Gasventil ovn
- Tændblus
- Termoelement
- Tændrør til tændblus
- Sikkerhedstermostat
- Piezoel-tænding
- Tændkabel

T1

Gas	p mbar		Serie 700		Serie 900	
			Fry-top Bratplatte Grillade Plaque-Grillade	**Forno Backofen Oven Four**	**Fry-top Bratplatte Grillade Plaque-Grillade**	**Forno Backofen Oven Four**
G 20	20	Ugelli pilota ❷	27	27	27	27
		Ugelli bruciatore ❸	190	190	220	225
		Vite minimo ❹	---	---	---	---
		A= mm ❺	11	23,5	12	24
G 25	20	Ugelli pilota ❷	27	27	27	27
		Ugelli bruciatore ❸	210	210	240	245
		Vite minimo ❹	---	---	---	---
		A= mm ❺	11	23,5	12	24
G 25	25	Ugelli pilota ❷	27	27	27	27
		Ugelli bruciatore ❸	190	190	220	225
		Vite minimo ❹	---	---	---	---
		A= mm ❺	11	23,5	12	24
G 30/G 31	28-30/37	Ugelli pilota ❷	19	19	19	19
		Ugelli bruciatore ❸	125	125	145	145
G 30	28 - 30	Vite minimo ❹	---	---	---	---
G 31	28 - 30	A= mm ❺	16,5	25,5	14	26
G 30	50	Ugelli pilota ❷	19	19	19	19
		Ugelli bruciatore ❸	110	110	130	130
G 31	50	Vite minimo ❹	---	---	---	---
		A= mm ❺	15	25,5	14	24,5

❷ Ugello pilota - Zündbrennerdüse - Pilot burner nozzle - Injecteur de la veilleuse - Gaspitten pilot
❸ Ugello bruciatore - Brennerdüse - Burner nozzle - Injecteur du bruleûr - Gaspitten brander
❹ Vite minimo - Kleinstellschraube - Minimum adjusting screw - Vis de reglage minimum - Schroef minimum stand
❺ A= Regolazione aria primaria - Primärluftabstand - Prymary air adjustement - Regulation de l'air - Regeling aanfangslucht

T3

Tipo di gas ❻	G 20	G 25	G 25	G 30/G 31	G 30/G 31	G 31
p nom mbar	20	20	25	28 - 30	50	37
p min mbar	17	17	20	20	42,5	25
p max mbar	25	25	30	35	57,5	45

❻ Tipo di gas - Gasart - Gas group - Typez de gaz - Soort gas

T4

	CATEGORIA	TIPO DI GAS ❻	p mbar
ES - GR - GB IE - IT - PT	II_{2H3+}	G 20	20
		G 30/G 31	28-30/37
DE	$II_{2ELL3B/P}$	G 20/G 25	20
		G 30	50
		G 31	50
NL	$II_{2L3B/P}$	G 25	25
		G 30	28 - 30
BE - FR	II_{2E+3+}	G 20/G 25	20/25
		G 30/G 31	28 - 30/37
AT - CH	$II_{2H3B/P}$	G 20	20
		G 30	50
		G 31	50
LU	I_{2E}	G 20	20
DK - FI - SE	$II_{2H3B/P}$	G 20	20
		G 30	28 - 30
		G 31	28 - 30
NO	$I_{3B/P}$	G 30	28 - 30
		G 31	28 - 30

❻ Tipo di gas - Gasart - Gas group - Typez de gaz - Soort gas

T5 Serie 700	Fry-Top gas (top) Gasbratplatte (oberbau) Gas-Frytop (top) Grillades a gas (dessus)				Fry-Top gas + forno gas Gasbratplatte + Gasbackofen Gas-Frytop + oven Grillades + four a gaz		Fry-top + Vano aperto Gasbratplatte + Offener unterbau Gas-Frytop + Open base Grillade a gaz + Placart ouvert			
	½ M		1 M		1 M		½ M		1 M	
Modelli	803153122		803153142		803133142		803113122		803113142	
Modelle	803153222		803153242		803133242		803113222		803113242	
Models	803153622		803153442		803133442		803113622		803113442	
Modéles	803153722		803153642		803133642		803113722		803113642	
Modellen			803153742		803133742				803113742	
			803153942		803133942				803113942	
Q kW	min ---	max 6,5	min ---	max 13	min ---	max 19,5	min ---	max 6,5	min ---	max 13
G 20 20 mbar m^3/h		0,69		1,38		2,06		0,69		1,38
Consumo G 25 25 mbar m^3/h		0,80		1,60		2,40		0,80		1,60
gas** G 25 20 mbar m^3/h		0,80		1,60		2,40		0,80		1,60
G 30 28-30 mbar kg/h		0,51		1,03		1,54		0,51		1,03
G 30 50 mbar kg/h		0,51		1,03		1,54		0,51		1,03
Tipo - Bauart - Type	**A_1**		**A_1**		**B_{11}**		**A_1**		**A_1**	
Bauart für DE	**A_1**		**A_1**		**B_{11} - B_{21}**		**A_1**		**A_1**	
Connessione gas* ISO 7/1 R 3/4 #										

** Consumo gas - Gasverbrauch - Gas consumption - Consummation du gaz - Gasverbruik

* Connessione gas - Gasanschluss - Arrivèe gaz - Verbinding

Per installazione in Danimarca occorre avvitare sulla rampa d'alimentazione l'apposito nipplo.

Vor dem Anschluß an dieGasversorgingsanlage, ist es erforderlich, den als Ausstattung gelieferten passenden Nippel auf Versorgungsrampe gas einzuschrauben.

T5/A Serie 900	Fry-Top gas (top) Gasbratplatte (oberbau) Gas-Frytop (top) Grillades a gas (dessus)				Fry-Top gas + forno gas Gasbratplatte + Gasbackofen Gas-Frytop + oven Grillades + four a gaz		Fry-top + Vano aperto Gasbratplatte + Offener unterbau Gas-Frytop + Open base Grillade a gaz + Placart ouvert			
	½ M		1 M		1 M		½ M		1 M	
Modelli	803163122		803163142		803143142		803123122		803123142	
Modelle	803163222		803163242		803143242		803123222		803123242	
Models	803163622		803163442		803143442		803123622		803123442	
Modéles	803163722		803163642		803143642		803123722		803123642	
Modellen			803163742		803143742				803123742	
			803163942		803143942				803123942	
Q kW	min ---	max 8	min ---	max 16	min ---	max 24,5	min ---	max 8	min ---	max 16
G 20 20 mbar m^3/h		0,85		1,69		2,59		0,85		1,69
Consumo G 25 25 mbar m^3/h		0,98		1,97		3,01		0,98		1,97
gas** G 25 20 mbar m^3/h		0,98		1,97		3,01		0,98		1,97
G 30 28-30 mbar kg/h		0,63		1,26		1,93		0,63		1,26
G 30 50 mbar kg/h		0,63		1,26		1,93		0,63		1,26
Tipo - Bauart - Type	**A_1**		**B_{11}**		**B_{11}**		**A_1**		**B_{11}**	
Bauart für DE	**A_1**		**B_{11} - B_{21}**		**B_{11} - B_{21}**		**A_1**		**B_{11} - B_{21}**	
Connessione gas* ISO 7/1 R 3/4 #										

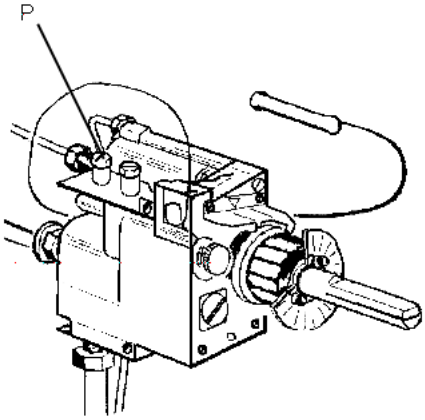


Fig. 1 - Abb. 1

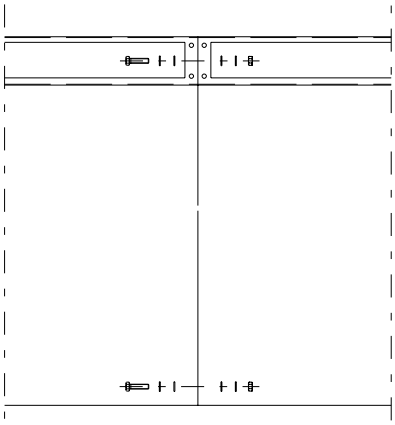
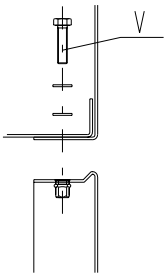


Fig. 2 - Abb. 2



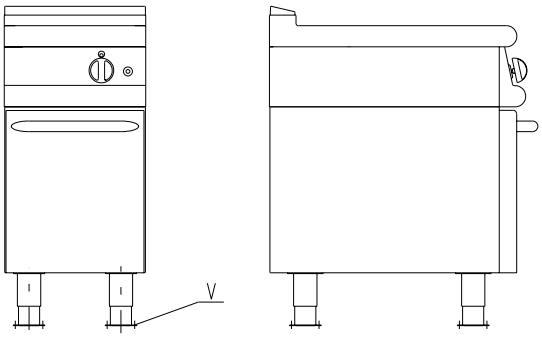


Fig. 2/A - Abb. 2/A

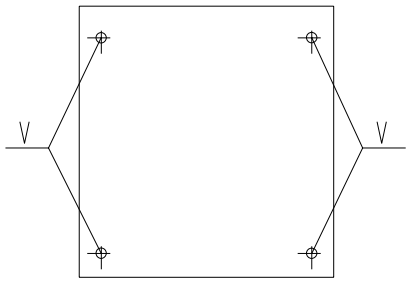
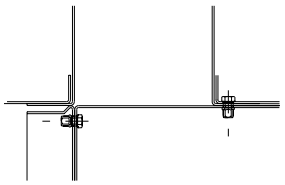
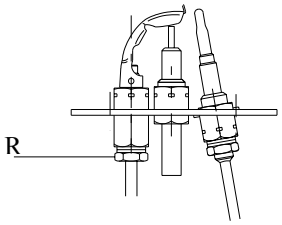


Fig. 3 - Abb. 3





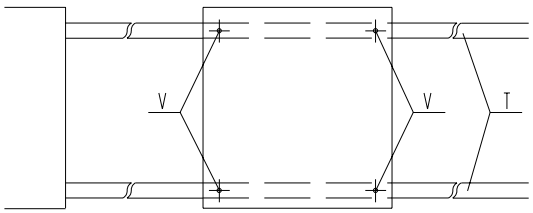


Fig. 3/A - Abb. 3/A

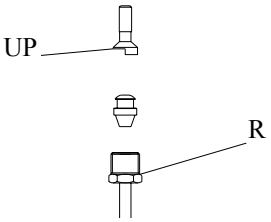


Fig. 4 - Abb. 4

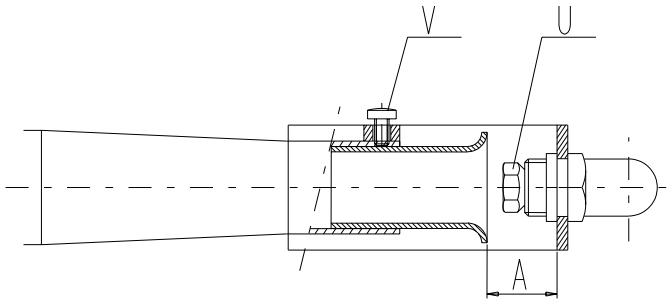


Fig. 5 - Abb.5

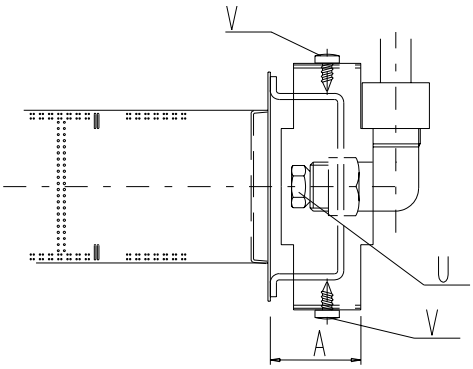


Fig. 5/A - Abb. 5/A

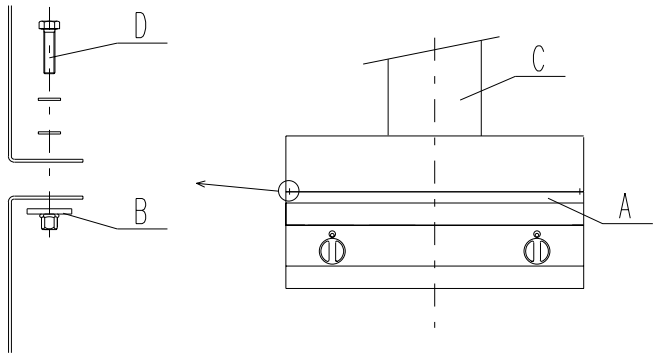


Fig. 6 - Abb. 6

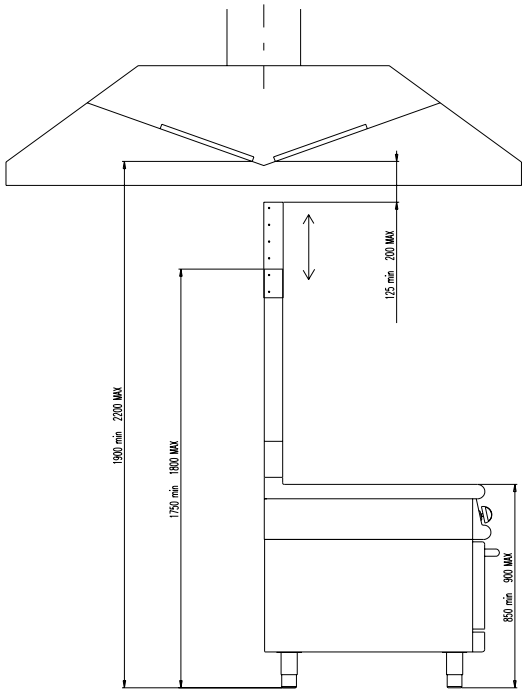


Fig.7 - Abb. 7
(für DE = B21 - siehe Punkt 2.3)

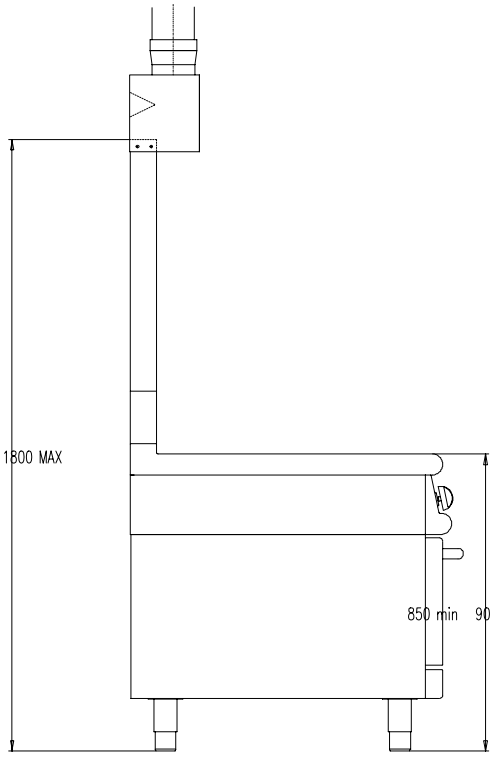
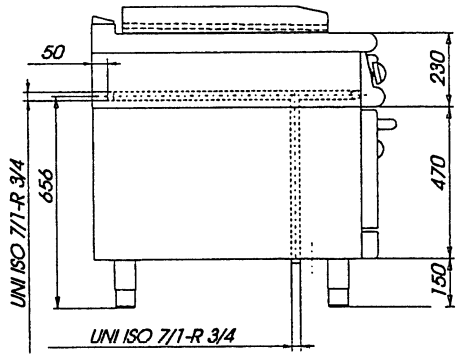
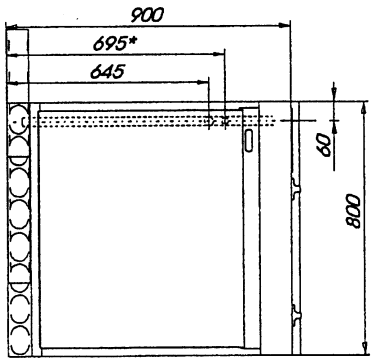


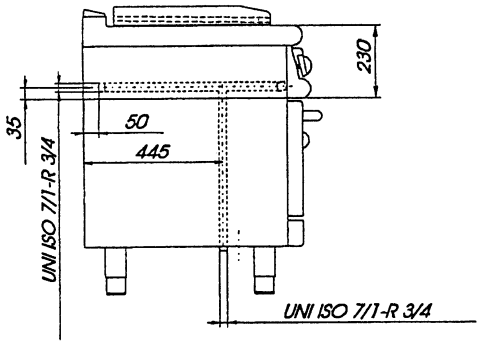
Fig. 8 - Abb 8
(für DE = B11 - siehe Punkt 2.4)



Mod.
Serie 900

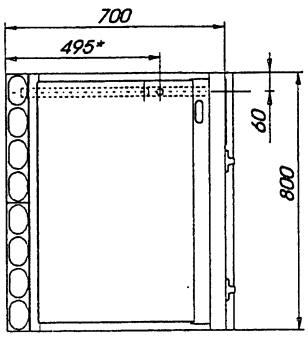
8031.43142
8031.43242
8031.43442
8031.43642
8031.43742
8031.43942
8031.23142
8031.23442
8031.23642
8031.23742
8031.23942



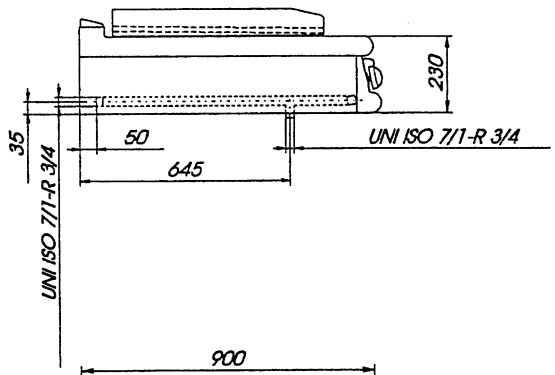


Mod.
Serie 700

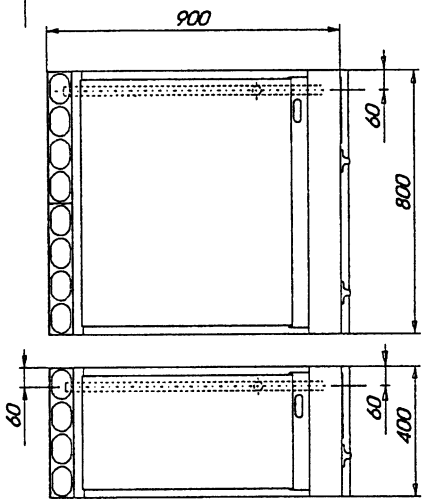
8031.33142
8031.33242
8031.33442
8031.33642
8031.33742
8031.33942
8031.13142
8031.13442
8031.13642
8031.13742
8031.13942



** Ingresso cavo elettrico*

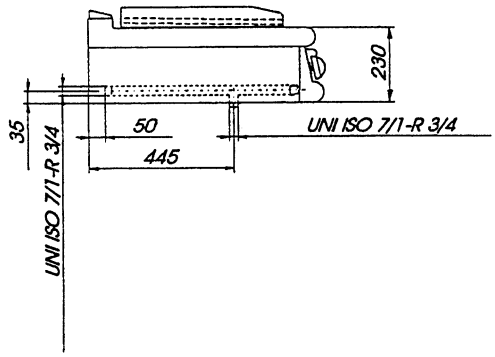


Mod.
Serie 900

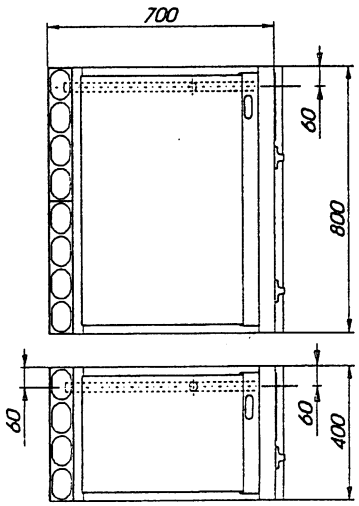


8031.63142
8031.63242
8031.63442
8031.63742
8031.63942

8031.63122
8031.63222
8031.63622
8031.63722

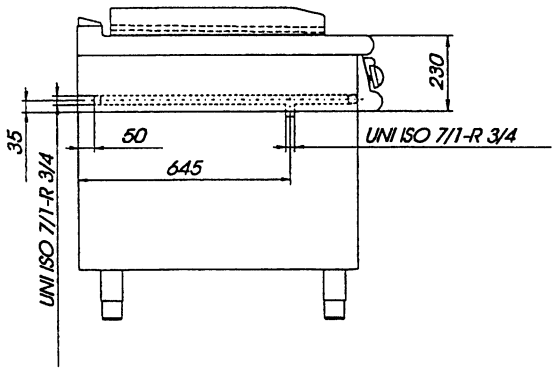


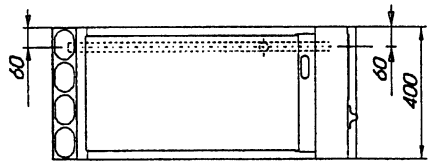
Mod.
Serie 900



8031.63142
8031.63242
8031.63442
8031.63742
8031.63942

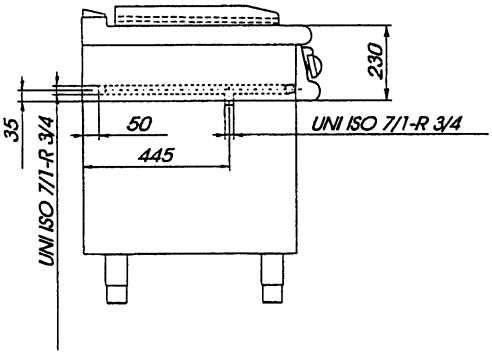
8031.63122
8031.63222
8031.63622
8031.63722

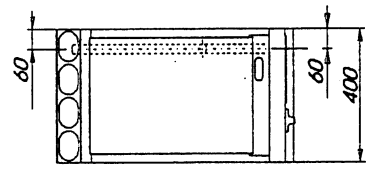




SERIE 700

8031.23122
8031.23222
8031.23622
8031.23722





SERIE 700

8031.13122
8031.13222
8031.13622
8031.13722

cucine professionali

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' CE
CE CONFORMITY DECLARATION
DÉCLARATION DE CONFORMITE CE
CE KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

(03)

Si dichiara che il seguente apparecchio:	**Fry Top a gas**
We declare that the following equipment:	**Gas Fry Tops**
Nous déclarons que l'appareil suivant:	**Plaques Grillades à gaz**
Wir erklären,dass dieses Gerät:	**Gas- Griddleplatten**
Se declara que el siguiente aparato:	**Fry Tops a gas**

Mod. **8031…** Typ. **7FT** **Serie 700**
9FT **Serie 900**

è conforme alle direttive **90/396CEE**
is in specification with the directive **90/396CEE**
est conforme aux directives **90/396CEE**
entspricht die **90/396CEE Richtlinie**
esta conforme las directrices **90/396CEE**

Certificato CE DVGW Nr. **CE 0085AR0017** del 15/08/1996 e successive revisioni

DVGW CE certificate Nr. **CE 0085AR0017** on 15/08/1996 and subsequent revisions

Certificat CE DVGW Nr. **CE 0085AR0017** du 15/08/1996 et revisions suivantes

DVGW CE Certificat Nr. **CE 0085AR0017** vom 15/08/1996 und darauffolgende Revisionen

Certificado CE DVGW Nr. **CE 0085AR0017** con fecha 15/08/1996 y siguientes revisiones

TAIEDO di CHIONS, lì 01/09/2003

BARON CUCINE PROFESSIONALI s.r.l
Amministratore Delegato
P. Candiago

BARON
CUCINE PROFESSIONALI s.r.l
33083 TAIEDO di CHIONS (PN) ITALY
Via Villutta, 2/a

Tel.: 39. 0434. 635.611 r.a.
Fax.: 39. 0434. 635.666
Web: www.baronprofessional.com
E-Mail: info@baronprofessional.com

cciaa Pn N° 49477
Reg Soc Trib PN-N° 11172
C.F. e P.I. 01199730936